



Nous recherchons un **chef de partie pâtissier** pour la prochaine saison.

Attaché au Chef et au Second de cuisine, vos missions principales sont les suivantes :

- Être responsable de la pâtisserie
- Coordonner le travail de l'équipe pour le bon fonctionnement du service et des préparations.
- Garantir une présentation irréprochable des plats selon les standards de l'hôtel en respectant les règles d'hygiène, sanitaires et de sécurité.

Le profil recherché :

Vous êtes diplômé de cuisine (CAP, BEP, BAC PRO) ou d'un BTS Hôtellerie Restauration, vous justifiez d'une expérience réussie de 1 an minimum idéalement dans une structure aux prestations similaires.

Vous maîtrisez les techniques culinaires et de préparation et connaissez/respectez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les consignes de sécurité.

Ordonné, précis et habile, vous êtes soucieux du détail et de la qualité de service. Vous aimez travailler en équipe.

Rigoureux et soigneux, vous être le garant d'une qualité de service à la hauteur des attentes des clients et des standards de l'hôtel

Les conditions :

- Poste nourri 7j/7 et logé sur place (chambre individuelle)
- Horaires en continu
- CDD saisonnier de 42h/semaine avec 2 jours de repos
- Les heures supplémentaires ou journées de congés non prises sont récupérées ou payées à la fin de la saison.

Nous sommes un hôtel à taille humaine et souhaitons collaborer avec une personne motivée, passionnée et professionnelle afin qu'elle puisse évoluer, dans la bonne humeur, dans notre entreprise dynamique.