

Chef de partie intérim lyon (H/F)

69002 LYON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

Actual Experts Hospitalité, spécialiste du recrutement et de l'intérim dans l'hospitalité haut de gamme, recherche un(e) Chef de Partie pour intervenir dans des hôtels 4* et 5* et/ou restaurants prestigieux à Lyon.

Le poste

Nous recherchons un(e) Chef de Partie pour intervenir dans des cuisines haut de gamme (gastronomiques et hôtelières). Responsable de votre poste, vous contribuez activement à la qualité des prestations culinaires.

Vos missions :

- Assurer la mise en place et la préparation des produits
- Gérer en autonomie votre partie (chaud, froid, pâtisserie, etc.)
- Garantir la qualité et la régularité des plats envoyés
- Encadrer les commis de cuisine
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Participer à la bonne organisation de la cuisine

Le profil recherché

- Expérience significative en tant que Chef de Partie
- Maîtrise des techniques culinaires
- Rigueur, organisation et autonomie
- Esprit d'équipe et sens du détail

En bref, des missions régulières dans des hôtels et restaurants prestigieux sur Lyon et sa région, une agence spécialisée en hôtellerie haut de gamme, temps plein ou temps partiel selon vos disponibilités, possibilité de missions longues

Pourquoi nous rejoindre ?

Rejoindre Actual Experts Luxe & Hospitalité, c'est intégrer un réseau d'excellence et accéder à des missions valorisantes au sein des plus belles maisons lyonnaises.

Merci d'envoyer votre CV à actual.experts.hospitalite.paris@actualgroup.com

Nous étudierons votre profil avec la plus grande attention.

