

Chef de partie (H/F)

35260 CANCALE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Toute l'équipe est impatiente de recevoir votre candidature. Votre profil correspond ? Postulez sans attendre, vous serez contacté(e) rapidement. Collaborer avec notre agence c'est bénéficier d'un réseau d'entreprises sur toute l'Ille et Vilaine! Et n'oubliez pas, devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : **CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle...**

Le poste

Tu es passionné(e) par la cuisine, rigoureux(se) et tu aimes le travail en équipe ? Rejoins une brigade dynamique au sein d'un restaurant où la qualité et la créativité sont au cœur de l'assiette !

Les missions seront :

- Gérer de manière autonome ton poste : cuisson des viandes et des poissons
- Assurer la préparation et le dressage des plats
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Travailler en coordination avec l'ensemble de la brigade

Lieu de la mission : Cancale

Démarrage : Dès que possible

Durée de la mission : Minimum 2 mois

Horaires : 9H-16H, travail en semaine et le week-end

Salaire : A définir selon expérience

Le profil recherché

- Expérience confirmée en tant que Chef de Partie
- Bonne maîtrise des techniques culinaires
- Esprit d'équipe, réactivité et organisation
- Passion pour les produits frais et le travail bien fait