

Chef de partie cuisine/ pâtisserie (F/H)


78200 MANTES LA JOLIE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 35H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERT Luxe et Hospitalité est spécialisée dans l'accompagnement des plus prestigieux établissements hôteliers.

Nous accompagnons un établissement prestigieux dans sa recherche d'un ou d'une Chef de Partie (H/F)

Le poste

Établissement non desservi par les transports en commun

Selon votre spécialité, vous interviendrez sur l'un des deux postes au sein de la brigade :

Option 1 : Chef de Partie Cuisine (H/F)

- Assurer de manière autonome la mise en place et le service de votre poste (chaud, froid, viandes ou poissons).
- Garantir la qualité, la cuisson et le dressage constant des assiettes envoyées.
- Veiller à la propreté de votre plan de travail et au respect strict des normes HACCP.

Option 2 : Chef de Partie Pâtissier (H/F)

- Assurer la production et le dressage des desserts à l'assiette ainsi que des mignardises.
- Maîtriser les techniques de pesées, de montages et de décors haut de gamme.
- Gérer le poste de pâtisserie en autonomie durant le service.

Le profil recherché

Professionnel de la salle, vous avez le sens de l'accueil et le goût de l'excellence.

Savoir être : Excellente présentation, sourire, discrétion et sens du contact client.

Langues : Maîtrise du français indispensable, anglais courant souhaité (selon la clientèle).