



Nous sommes à la recherche d'un(e) chef(fe) de partie expérimenté(e) pour notre établissement.
39h par semaine du lundi au dimanche modulées sur l'année. 2 repos hebdomadaires en semaine et week-end par roulement.

Description du poste:

Le Domaine du Val de Sorne, situé à Vernantois à 1h de Dijon, dispose d'un superbe golf 18 trous, d'un hôtel 3* composé de 35 chambres, d'un restaurant ouvert matin midi et soir et de nombreuses salles de séminaires et d'événementiel.

- Contrôler et ranger les marchandises de sa partie
- Fabriquer, dresser, envoyer les plats relevant de sa partie
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Veiller à offrir au client des produits de qualité
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel
- Éplucher, couper ou encore émincer les légumes
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires

Avantages:

- La chance de travailler dans un environnement créatif et gratifiant.
- Accès libre à la salle de sport , au practice de golf & location de matériels.
- Des tarifs avantageux à l'hôtel, à notre restaurant et au Proshop.
- La possibilité d'hébergement sur place pour tous les postes saisonniers.

Profil Recherché:

SAVOIR FAIRE:

- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaissance des produits et de l'utilisation des équipements de cuisine
- Capacité à s'organiser
- Polyvalence dans les tâches culinaires
- CAP minimum

SAVOIR ÊTRE:

- Vous avez le sens du contact, de la communication et de l'écoute
- Vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et polyvalent(e)
- Vous êtes dynamique et apte à travailler en équipe et dans la bonne humeur
- Vous êtes disponible pour travailler les week-ends et jours fériés

Rejoignez l'équipe jeune, dynamique et bienveillante du Domaine du Val de Sorne, et participez à l'évolution et à la qualité de notre établissement.
Envoyez votre candidature à l'adresse mail suivante : info@valdesorne.com