



LE RELAIS DES LANDES

★★★★

HOTEL & RESTAURANT

## Chef de Partie Cuisine

Le Relais des Landes, hôtel de Charme 4\* à 15 km de Blois au Cœur des Châteaux de la Loire recherche un/une chef de partie pour son restaurant gastronomique.

Poste ouvert en CDD de mi-mars à mi-novembre. Rémunération à partir de 1800€ net.

### Vos avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Mutuelle incluse.
- peu de coupures.
- Maison familiale et équipe dynamique.

Vous aimez travailler les produits frais avec respect des productions locales et de la saisonnalité. Vous recherchez le travail en autonomie.

### Vos missions :

- Gérer et animer l'équipe qui travaille dans votre partie.
- Garantir la qualité constante des produits fabriqués.
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coût des produits.
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant.
- Relayer les communications du chef auprès de votre équipe.
- Transmettre votre savoir auprès de vos commis.

**[contact@relaisdeslandes.com](mailto:contact@relaisdeslandes.com)**