

## **Chef de partie à temps plein (39h)**

Nous recherchons un chef sérieux, motivé et ambitieux, avec un réel savoir-faire culinaire et une soif de créativité. Vous travaillerez à nos côtés pour créer et développer des plats innovants pour la carte dans l'esprit de notre concept axé sur le partage et contribuerez à faire de notre carte une référence. De l'énergie et des sourires à revendre et une ponctualité à toute épreuve seront un plus...

### **Vos missions :**

- Gestion autonome de la cuisine (chaude et/ou froide).
- Commander les stocks, contrôler et ranger la marchandise.
- Mise en place et préparation avant le service
- Produire, préparer et expédier les plats de la carte chaude et froide.
- Travailler les produits frais, les légumes, les viandes et les poissons.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP preferable)
- Nettoyer la cuisine et vaisselle
- Fournir aux clients des produits de qualité.
- Apporter des idées créatives à notre menu et travailler en étroite collaboration avec nous pour faire partie du développement de notre nouveau et passionnant bar à vins restaurant.

### **Compétences et qualités requises :**

- Capacité à travailler en équipe dans un environnement dynamique.
- Capacité à travailler sous pression
- Maintenir une communication efficace avec les autres membres de l'équipe
- Excellente capacité à résoudre les problèmes
- Faire preuve d'innovation et contribuer à l'amélioration des plats

### **Ce que nous offrons**

- Développement et apprentissage continue service, bar et vin.
- Une atmosphère organisée, expérimentée, amicale et dynamique.
- Une petite cuisine nouvellement équipée adaptée à notre concept de menu.
- Un concept de tapas offrant une variété de petites assiettes excitantes conçues pour être dégustées ensemble ou en portions individuelles, ainsi que des plateaux d'apéritifs à partager plus traditionnels et un chariot de fromages.
- Vous souhaitez faire partie de quelque chose de nouveau et d'excitant dans la région, avec la possibilité de grandir et de se développer.
- Un soutien et une formation pour vous permettre de vous épanouir dans votre rôle.
- Le bar est ouvert du mercredi au samedi toute la journée. Quelques jours d'ouverture saisonniers supplémentaires entre avril et septembre.
- 2 jours de congé par semaine

- Situé dans un cadre fantastique, Salies-de-Béarn, avec une communauté florissante et des événements saisonniers tout au long de l'année.
- Les semaines de fermeture sont fixées tout au long de l'année afin de garantir une équipe bien reposée et productive.

**Conditions de travail :**

- Contrat : CDD CDI
- Travail en équipes successives et en équipes alternées
- Salaire à partir de €2 000 à €2500 brut pour 39H en fonction de l'expérience.
- Rémunération complémentaire : Pourboires
- Heures supplémentaires payées aux taux normal

Formation :

- CAP / BEP (en option)

Expérience :

- Cuisine : 2 à 3 ans (obligatoire)
- Lieu de travail : Sur place