

Chef de Partie

les
Grands
Buffets
MAISON FONDÉE EN 1989

Au sein de notre cuisine de production, vous managez une équipe de cuisiniers, vous coordonnez leurs activités, vous contrôlez la bonne application des règles d'hygiène alimentaire.

Les qualités requises sont: rigueur, sens de l'organisation, compétences managériales.

Vous travaillez en horaires continus.

Type de contrat : CDI

Statut : Employé

Niveau d'expérience : 3 ans (souhaité)

Salaire mensuel : 2200 à 2400 € / 12 mois + intéressement