

 AIGA RESORT · THERMAL Châtel · Guyon		<h1>OFFRE DE POSTE :</h1> <h1>CHEF DE PARTIE</h1>	
émetteur :		Monique HILAIRE Directrice Générale Déléguée	
destinataire(s) :		Pôle Emploi et autres banques d'emploi	
niveau de diffusion :		affichage interne et réseaux sociaux	18.01.2023
copie :			

Madame, Monsieur

Le Resort Thermal de Châtel-Guyon recrute pour son restaurant Aiga son Chef de Partie (cuisine et pâtisserie).

1 Descriptif de poste et principales missions

En tant que Chef de Partie, vous assistez le Chef en :

- réalisant la production des plats et desserts conformément aux fiches techniques, et selon les instructions du Chef,
- en dirigeant votre partie : contrôle de la réalisation (ordonnancement et lancement), de la présentation, qualité, température des plats pour permettre un déroulement irréprochable du service et animation des commis, cuisiniers relevant de votre Partie.

2 Compétences nécessaires

En tant que Chef de Partie, en complément de votre expertise en cuisine, vous faites preuve des qualités suivantes :

- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité définies notamment par les normes HACCP,
- Engagement de délivrer à chaque service des plats parfaitement réalisés.

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients requiert une véritable volonté d'engagement de votre part et un attrait certain pour l'univers de la restauration. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle. Une première expérience dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie est souhaitée car elle faciliterait votre intégration.

3 Caractéristiques du contrat

Contrat	Contrat à Durée Indéterminée avec période d'essai de 2 mois renouvelable.
Employeur	RESORT THERMAL DE CHATEL GUYON Société par Actions Simplifiée au capital de 75 000 euros, RC CLERMONT-FERRAND n° 822 679 155 siège social sis 9A Avenue du Général de Gaulle à (63140) CHATEL GUYON

Convention collective nationale	Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) (IDCC 1979)
Lieu de travail	CHATEL-GUYON
Emploi & Classification conventionnels	Qualification : Chef de Partie Catégorie : Employé Niveau : 3 Échelon : 1
Rémunération brute mensuelle	2.000 € bruts mensuels
durée de travail	39 heures par semaine, horaire annualisé modulation du temps de travail sur l'année Travail les jours fériés, samedis et dimanches par alternance
Disponibilité	Mi-mars 2023

Vous pouvez candidater en envoyant un CV à rh.aiga@aiga-resort.com en précisant le poste concerné.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

La Direction

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égalité d'opportunité.