

Le Parc animalier et botanique de Branféré situé à Le Guerno (56) recrute

Chef de partie H/F pour notre Restaurant self-service en CDD saisonnier, temps plein d'avril à septembre 2023

Le poste :

Les produits travaillés au restaurant Parc de Branféré sont en grande majorité bio ou/et locaux. Engagement Mon resto responsable.

Vous reporterez directement au Chef de cuisine. Vos principales activités :

- Réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine,
- S'assurer de la remise en état de la cuisine, des locaux.

Le planning :

Horaires de journée - 8h15 -15h30 - pas de travail le soir, pas de coupure (30 mn/pause déjeuner par jour). 2 jours de repos consécutifs par semaine. Travail sur 35 heures en moyenne.

Profil :

- Professionnel dynamique, autonome, rigoureux, vous avez une expérience validée sur un même type de poste.
- Vous maîtrisez les recettes de base en cuisine, les techniques culinaires et le fonctionnement des matériels.
- Vous savez présenter votre cuisine avec goût et créativité.
- Vous avez l'esprit d'équipe.
- Vous avez bonnes capacités relationnelles et aimez le contact avec les clients.
- Vous êtes sensibilisé(e) au développement durable (produits locaux, bio...).

Venez rejoindre notre équipe, envoyez-nous votre candidature (lettre de motivation, CV et vos disponibilités) par email : recrutement@branfere.com en indiquant en objet de votre message « chef de partie h/f »