



## RECRUTEMENT

### **Poste : CHEF DE PARTIE TOURNANT OU SECOND DE CUISINE**

A l'occasion d'une réorganisation de son équipe cuisine, notre Établissement à côté d'Angers : Hôtel \*\*\*/ Restaurant/Bistrot, (*Sélection Guide Michelin 2024, Table Distinguée, Maître Restaurateur, membre du Collège Culinaire de France*) recherche (h/f) Chef de Partie (Niveau III, Echelon I) ou Second de Cuisine (Niveau III, Echelon II) qui aura le plaisir de travailler dans une cuisine récente, équipée de matériels à la pointe avec une équipe déjà en place de 5 personnes : Sous la responsabilité du Chef de Cuisine et de la direction générale : Vous assisterez le Chef de cuisine dans l'ensemble des tâches, mise en place, participerez au dressage, assemblage et finition des plats. La cuisine ouverte sur la salle de restaurant imposera des valeurs de "fairplay".

Une expérience de 2 ans en Restauration traditionnelle ou gastronomique est indispensable.

Qualification requise :

CAP, BEP, ou Bac Pro cuisine + 1 an d'expérience sur un poste similaire.

Conditions du contrat :

Poste en CDI de 39h semaine (2 jours en continu et 3 jours en coupure), avec période d'essai – Poste à pourvoir à partir du 09/07/2024

Salaire : selon expérience

Envoyer CV + Lettre de motivation à : [asabatier@les3lieux.com](mailto:asabatier@les3lieux.com)