

Chef de partie froid H/F

Offre n° **081KTRB**

Lieu : MEGEVE

Type de contrat : CDD 4 mois

Nbr Heures hebdomadaires : 39h

Expérience : 2 ans

DESCRIPTIF DU POSTE

Missions :

- Assurer la production des plats chauds, l'entretien et le nettoyage des matériels utilisés,
- Intervenir lors de la finition des plats et contrôle leur qualité,
- Élaborer les menus et de nouvelles recettes,
- Assurer la conception des menus et des cartes, l'achat et le stockage des denrées,
- Entretenir de bonnes relations avec les vacanciers,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Mode de contact :

Par mail à annie.campoy@wanadoo.fr



pôle emploi