



CHEF DE PARTIE (H/F)

CDI - TEMPS PLEIN

Passionné(e) par la gastronomie, précis(e), créatif(ve) et exigeant(e) ?

Rejoignez un établissement d'exception où la cuisine se vit comme un art. Au Royal Hainaut Spa & Resort Hôtel, chaque assiette raconte une histoire : celle du goût, du geste juste et de l'élégance. Nous recherchons un Chef de Partie pour renforcer notre brigade. Ici, votre savoir-faire prend toute sa valeur.

Vos missions

Sous la responsabilité du Chef de Cuisine et du Second, vous êtes garant(e) de la qualité et de la régularité des préparations de votre poste.

Votre quotidien :

- Fabriquer, dresser et envoyer les plats relevant de votre partie, avec précision et constance
- Garantir la qualité des produits, leur fraîcheur, leur tenue et leur présentation
- Organiser, gérer et animer l'équipe travaillant dans votre partie (Commis, Apprentis)
- Assurer le bon stockage, l'ordre et la bonne rotation des marchandises
- Collaborer avec le Chef dans les préparations de base et la mise en place générale
- Être force de proposition pour faire évoluer les cartes, les techniques et les process
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Veiller à la propreté de la cuisine, à l'entretien du matériel et à la sécurité des postes
- Participer activement à l'atteinte des objectifs qualité et coût

Votre objectif : offrir aux clients une expérience culinaire irréprochable, conforme aux standards du Royal Hainaut.

Votre profil

- CAP/BEP Cuisine minimum (ou équivalent)
- 2 ans d'expérience minimum sur un poste similaire
- Maîtrise des techniques fondamentales de la cuisine française
- Sens du goût, de l'organisation, du respect et de la régularité
- Esprit d'équipe, fiabilité et envie d'apprendre
- Capacité à encadrer

Nous offrons

- Un cadre de travail prestigieux, au cœur d'un établissement 4 étoiles d'exception
- Une brigade dynamique, passionnée et bienveillante
- L'opportunité de travailler sur plusieurs offres (Brasserie, Italien, Banquets)
- Indemnité compensatrice de repas
- Réductions collaborateurs sur les prestations de l'hôtel
- Prise en charge de 50 % des frais de transport en commun
- Mutuelle d'entreprise avantageuse

Prêt(e) à rejoindre l'excellence ? Nous vous ouvrons la porte.

ENVOYEZ VOTRE CV À
recrutement@royalhainaut.com