

NOUVEAU A VERSAILLES !

Dans le cadre de son développement, le Café-Hôtel de Nature « Le Bout du Parc » qui vient d'ouvrir ses portes en avril prochain, au cœur d'un espace naturel de deux hectares en limite du parc du Château de Versailles, recrute! Nous recherchons un(e) Chef(fe) de Partie / Second de cuisine pour compléter notre équipe du restaurant. Venez vivre avec nous une expérience unique pour ouvrir ce nouvel établissement, réalisé en lien avec Paris 2024 qui organise dans le Parc du Château de Versailles les épreuves olympiques de compétition équestre...

**Missions :**

- Suppléer le responsable F&B
- Organiser le pôle restauration en encadrant, intégrant et formant notamment une équipe de 5 à 10 personnes (petit-déjeuner, cuisine et salle) ;
- Assurer la production et le service dans le respect des fiches techniques et des process définis ;
- Maintenir et contrôler les espaces, outils et techniques de travail selon les normes d'hygiène et de sécurité ;
- Participer à la création de la carte en collaboration avec le Responsable;

Profil :

- Connaissances de la restauration (2 ans d'expérience minimum) ;
- Vous avez le sens du service, savez gérer des imprévus et aimez trouver des solutions ;
- L'autonomie et la fiabilité sont dans votre nature, tout le monde le dit : on peut compter sur vous !
- Vous aimez travailler en équipe et la polyvalence ne vous fait pas peur, bien au contraire ;
- Are you fluent in English? Perfect!
- Vous souhaitez donner du sens à votre travail et participer à l'ouverture d'un nouvel hôtel à travers des missions enrichissantes et qualifiantes, n'attendez plus, ce poste est fait pour vous !

Détails et avantages du poste :

- CDI
- Contrat base 39h par semaine (heures modulées) - Rémunération mensuelle brute de l'ordre de 2300€ selon expérience
- Poste logé en collocation avec une personne
- Bonne humeur et convivialité au quotidien !

Pour postuler :

Rien de plus simple → Envoyez-nous votre CV à : recrutement@hoscar.com