

Annonce Chef de Partie H/F

Vous êtes un(e) professionnel(le) de la cuisine passionné(e) par le métier et vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique dans un restaurant gastronomique réputé à Brive.

Nous recherchons un(e) Chef de Partie de cuisine expérimenté(e) et motivé pour contribuer à l'excellence de notre cuisine.

La Truffe Noire c'est :

- Une carte courte, mais puissante, qui allie la tradition culinaire à une touche contemporaine.
- Une cuisine d'exception unique dans la région entièrement neuve
- Tous les jours, nous mettons à jour notre Formule du midi pour offrir une nouvelle expérience.
- Une cuisine élaborée à partir de produits frais et de saison, mettant en valeur les produits de la région.
- Une ambiance de travail jeune, chaleureuse et familiale, où travail et créativité sont maîtres mots.

- **Réflexe d'excellence** : Posséder un sens de l'observation pour identifier rapidement les situations anormales et intervenir instantanément.
- **Optimisme** : Maintenir une attitude positive et motivante, même dans les situations les plus exigeantes.
- **Motivation**

Ce poste en CDI offre une opportunité de travail à temps plein de 39h par semaine avec des horaires avantageux : **Services du mardi midi au samedi soir en coupure.**

Vous bénéficierez ainsi d'un repos bien mérité le dimanche et lundi, qui se fait rare dans le secteur de la restauration.

Le salaire proposé est de 1700€ par mois avec des opportunités d'évolution en fonction de votre expérience et de vos performances.

La prise de poste est prévue immédiatement.

Une expérience minimale de 5 ans dans un poste similaire est exigée pour garantir le haut niveau de cuisine que nos clients méritent.

Si vous possédez les compétences requises et partagez notre engagement, rejoignez-nous !

Pour postuler, veuillez envoyer votre CV et votre lettre de motivation à

Direction.truffenoire@gmail.com

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Programmation :

- Coupure sur les services midi et soir du mardi au samedi
- Heures supplémentaires récupérées
- Repos consécutifs dimanche et lundi

Formation :

- CAP / BEP

Expérience : Confirmé

- Restauration : 5 ans (Requis)

Lieu du poste : En présentiel

Date de début prévue : 02/08/2024