

Pour plusieurs de nos clients dans le Canton de Neuchâtel, nous sommes constamment en recherche de chef de partie (H/F).

Chef de partie pour un Restaurant d'Entreprise (H/F)

Description de l'emploi

- Préparer et cuisiner les repas pour les employés de l'entreprise
- Aider à l'élaboration des menus
- Assurer la qualité et la fraîcheur des produits utilisés
- Maintenir les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en tout temps
- Collaborer avec l'équipe pour assurer un service fluide et efficace

Nous attendons

- Expérience préalable en tant que chef/fe de partie dans un environnement de restauration (restaurant, hôtel, traiteur, etc.)
- Capacité à travailler de manière autonome et à prendre des initiatives
- Connaissance des différentes techniques de cuisson et des méthodes de préparation
- Sens de l'organisation et aptitude à gérer les priorités
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Bonne condition physique et capacité à travailler dans un environnement parfois intense
- Excellentes compétences en communication et en travail d'équipe

Nous offrons

- Des horaires de travail permettant un life-balance non négligeable
- Un environnement de travail dynamique et convivial, où votre chaleur et votre amabilité seront valorisées chaque jour
- Une équipe passionnée et dévouée, prête à vous soutenir et à collaborer avec vous
- Des avantages compétitifs, y compris un salaire attractif et des avantages sociaux

Veuillez également noter que nous acceptons aussi les candidatures par courrier postal, mais elles ne seront pas retournées pour des raisons administratives. Cette annonce a été publiée sur <https://www.team.jobs/6v7m4w>.

Annonce Nr.

73432

Du

22.12.2023

Type d'emploi

Emploi temporaire

Lieu de travail

Neuchâtel



leteam sa
Joanna Nicole
Rue Saint-Maurice 13
2000 Neuchâtel
j.nicole@team.jobs
+41 32 560 44 44