leteam
ressources humaines

Pour les besoins d'un de nos clients dans la restauration, nous sommes actuellement à la recherche d'un/e Chef/fe de partie passionné/e pour rejoindre leur équipe dans un restaurant d'entreprise dynamique. Si vous êtes un professionnel de la cuisine, capable de travailler de manière autonome à temps plein du lundi au vendredi, cette opportunité est faite pour vous.

leteam, entreprise spécialiste en recrutement et en constante croissance recherche constamment des collaborateurs comme vous, dynamiques, motivés et autonomes. Fort de nos 25 agences en Suisse et plus de 35 années d'expérience, nous vous apportons la meilleure perspective d'avenir correspondante à votre profil.

Chef de partie pour un restaurant d'entreprise (H/F/D) 100% FR/DE

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
- Des opportunités d'apprentissage et de développement professionnel pour vous aider à progresser dans votre carrière
- 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
- Une culture d'entreprise axée sur le respect, la diversité et l'inclusion
- La possibilité de travailler dans un restaurant prisé, offrant une expérience culinaire de qualité supérieure
- La satisfaction de faire partie d'une équipe qui se soucie véritablement de la satisfaction des clients et de leur bien-être

Veuillez également noter que nous acceptons aussi les candidatures par courrier postal,

Annonce Nr.
75485

Du
24.04.2024

Type d'emploi
Try & Hire

Lieu de travail
Villars-sur-Glâne

leteam sa
Loïc Parmentier
Route des Arsenaux 6
1700 Fribourg
l.parmentier@team.jobs
+41 26 510 11 33

leteam
ressources humaines

mais elles ne seront pas retournées pour des raisons administratives. Cette annonce a été publiée sur https://www.team.jobs/b4twky.