

Nom entreprise : Hôtel-restaurant Val-Vignes  
Localisation du poste : Saint-Hippolyte  
Intitulé du poste à pourvoir : Chef de partie  
Type de poste (CDD / Interim / CDI ?) : CDI  
Profil recherché / expérience souhaitée :

**Hôtel Restaurant 4 étoiles dans cadre privilégié recherche un(e) chef de partie pour une cuisine bistronomique à base de produits frais.**

**L'activité comporte 50 % de séminaires, 40 % d'individuels et 10 % de mariages. Salle de 110 Couverts.**

**\*Qualités Professionnelles :**

**Capacité à prendre en charge son activité sans devoir être encadré de façon continue**

**Capacité à planifier, à prioriser et à anticiper des actions en tenant compte des moyens, des ressources, des objectifs et du calendrier pour les réaliser**

**Capacité à réaliser des tâches en suivant avec exactitude les instructions et à transmettre des informations avec exactitude**

**\*Compétences Souhaitées**

**\*Cuire des viandes, poissons ou légumes**

**Doser des ingrédients culinaires**

**Dresser des plats pour le service**

**Mélanger des produits et ingrédients culinaires**

**Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)**

**Jeunes talents acceptés.**

A pourvoir immédiatement ? OUI

Comment postuler : Nous contacter par mail à

l'adresse : [contact@valvignes.com](mailto:contact@valvignes.com) ou par téléphone au 03.89.22.34.00