

# CUISINIER OU CHEF DE PARTIE (HF) CDI

Des recettes originales et traditionnelles des locaux agréables, du matériel moderne et entretenu, pour des préparations « maison »



**PASSIONNÉ DE CUISINE, VOTRE RIGUEUR, VOTRE SENS DU SERVICE CLIENT ET DES RESPONSABILITÉS SERONT VOS ATOUTS POUR INTÉGRER NOTRE ÉQUIPE DE 4 PERSONNES EN CUISINE**

Les principales qualités et compétences requises sont les suivantes :

- Respect de chacun
- Hygiène et propreté des locaux matériel
- Réception, stockage des marchandises
- Préparations de cuisine froides et chaudes
- Préparations de pâtisserie
- Envie de responsabilité

L'hôtel\*\*\* Restaurant spa Le Relais des Puy se trouve au cœur du parc des volcans d'Auvergne, sur la commune d'Orcines, à 5 mn de Clermont-Ferrand.

Logis : restaurant gourmand.

Maître Restaurateur.

32 chambres à l'hôtel.

- CDI 39 heures modulé.
- Rémunération mensuelle brute de 2000 à 2500 € suivant expérience.
- Véhicule indispensable pour venir travailler (pas de transport en commun).
- Poste à pourvoir dès maintenant.

ENVOYEZ VOTRE CV ET LETTRE DE MOTIVATION À :

[INFO@RELAISDESPUYS.COM](mailto:INFO@RELAISDESPUYS.COM)

[WWW.RELAISDESPUYS.COM](http://WWW.RELAISDESPUYS.COM)

Isabelle et Valéry Esbelin  
59 route de La Baraque  
63870 ORCINES - France  
Tél. +33 (0)4 73 62 10 51  
[info@relaisdespuys.com](mailto:info@relaisdespuys.com)

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

 Logis  
HOTELS  
RESTAURANTS