

CUISINIER OU CHEF DE PARTIE (HF) SAISON

Des recettes originales et traditionnelles des locaux agréables, du matériel moderne et entretenu, pour des préparations « maison » et... une ambiance de travail agréable



PASSIONNÉ DE CUISINE, VOTRE RIGUEUR, VOTRE SENS DU SERVICE CLIENT ET DES RESPONSABILITÉS SERONT VOS ATOUTS POUR INTÉGRER NOTRE ÉQUIPE DYNAMIQUE DE 5 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 2 cocottes et 2 cheminées.

Maître Restaurateur.

32 chambres à l'hôtel.

- Contrat 39 heures par semaine en septembre et octobre.
- Rémunération mensuelle brute de 1800 à 2000 € suivant expérience.
- Véhicule indispensable pour venir travailler (pas de transport en commun).

ENVOYEZ VOTRE CV ET LETTRE DE MOTIVATION À :

INFO@RELAISDESPUYS.COM

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

