



Au sein d'un site exceptionnel, entre Marseille et Toulon, dans un environnement dynamique, vous serez au cœur de compétitions internationales et d'événements de prestige, tels que le Grand Prix de France de Formule 1. Notre filiale Le PANORAMIC Club SAS en pleine expansion vous permettra de développer vos compétences grâce à des missions enrichissantes !

Le Panoramic Club recrute !

Chef de Partie (H/F)

Postes à pourvoir en CDD saisonniers de mars à octobre 2020
Temps complet - CCN HCR

Venez renforcer notre équipe motivée et dynamique et booster votre carrière !


Vos missions principales :

Vous êtes rattaché(e) au Chef de Cuisine et à son second et vous :

- Assurez la mise en place, le nettoyage et la préparation du matériel ;
- Exécutez la production des mets selon les fiches techniques élaborées par le chef de cuisine pour assurer le service (cuisson, préparation, décoration...) auprès de notre clientèle ;
- Contrôlez la qualité des mets et produits (goûts, cuissons, décors...) ;
- Assurez les conditionnements et le rangement des produits dans les chambres froides, dans les congélateurs et les surgélateurs ;
- Contrôlez l'état des lieux et du matériel ;
- Appliquez les règles en matière d'hygiène et de sécurité (normes HACCP) dans votre environnement et poste de travail ;
- Suggérez des améliorations des recettes existantes et participez à la création de nouveaux mets en faisant part de ses idées au chef cuisine ;
- Veillez à la régularité du travail des commis pour leur partie ;
- Assurez principalement le service du midi (sauf à titre très exceptionnel en soirée) en semaine, week-end et jours fériés. Travail en extérieur possible.

Profil recherché :

- Issu(e) d'une formation CAP/BEP/ BAC pro spécialisée en Restauration / Cuisine, vous avez une première expérience probante sur des fonctions similaires de qualité.
- Vous avez le souci de la propreté, de l'hygiène et une aptitude à travailler en équipe.
- Solide sens de l'organisation, vous êtes rigoureux et méthodique.
- Vif, rapide et autonome, vous avez le sens de l'organisation et une bonne capacité d'adaptation.

 **Pour postuler, veuillez nous adresser un mail avec votre CV et LM, en précisant bien en objet le poste visé, à recrutement.cpr@circuitpaulricard.com**