



OFFRE D'EMPLOI D24-00046

## **Le ROC SEVEN LES MENUIRES recrute**

### **un(e) CHEF(FE) DE PARTIE H/F**

### **CDD Saisonnier de Décembre 2024 à Avril 2025**

#### **L'entreprise**

Ouvert en Novembre 2019, le Roc Seven Les Menuires est un restaurant d'altitude accessible par les pistes - ou pour les piétons, depuis la télécabine du Roc 1 (d'où le nom). Avec sa décoration design, sa carte 100% italienne et sa terrasse panoramique de 400 m<sup>2</sup>, c'est un spot unique dans la station. Tous les après-midis, DJs et performers se succèdent en terrasse et créent une ambiance très festive jusqu'à la fermeture des pistes.

#### **Le poste**

Rattaché(e) au Chef de Cuisine, vous superviserez et élaborerez les préparations culinaires. Vous assisterez le Second de Cuisine et travaillerez en collaboration avec les autres parties de la cuisine.

Vos principales missions seront :

- ✓ D'élaborer les préparations culinaires, en collaboration avec le Chef de Cuisine et le Second
- ✓ De contrôler et effectuer la mise en place et le nettoyage du matériel de la cuisine.
- ✓ D'assurer les sorties de l'économat et/ou du stock en accord avec les fiches techniques et les demandes du client, sous le contrôle du Chef de Cuisine.
- ✓ De mettre en place et de contrôler l'application de toutes les directives concernant la fabrication des plats, leur qualité, leur présentation et leur régularité vis à vis des fiches techniques.
- ✓ De vous assurer du respect de toutes les règles d'hygiène et de sécurité, notamment les normes HACCP et sécurité
- ✓ De connaître les objectifs chiffrés de votre service et de vous impliquer dans la réalisation de ceux-ci et de leur dépassement.

#### **Les compétences requises**

Nous ne recherchons pas de « profil type », mais des compétences !

- ✓ Une expérience significative en cuisine (services de plusieurs centaines de couverts)
- ✓ Capacité à travailler en équipe

#### **Les avantages**

- ✓ Nous prenons en charge votre logement aux Menuires (73)
- ✓ Nous vous recrutons pour une saison, avec possibilité de prolongement sur la saison d'été via les autres établissements du groupe
- ✓ Vous rejoindrez une équipe dynamique dans un groupe familial en plein développement
- ✓ Vous aurez un cadre de travail unique, sur les pistes du plus grand domaine skiable au monde, à 100 mètres des remontées mécaniques

#### **Détail de l'offre**

Salaire de base : 2 560 euros par mois

Type de poste : temps plein CDD saisonnier

#### **Candidatures**

Nous attendons votre CV avec lettre de motivation par mail : [candidatures@evidents.elisecloud.com](mailto:candidatures@evidents.elisecloud.com)

Merci de préciser dans l'objet de votre mail « MR7 Chef de Partie D24-00046 ».