



CASA SANTINI x ROC SEVEN recrute un(e) CHEF.FE DE PARTIE H/F

CDD Saisonnier de Juillet/Août 2026

L'entreprise

A la fois au cœur de la baie de Porto Vecchio, à proximité du port et de la Citadelle, et protégé par son jardin d'été, le cadre unique de Casa Santini x Roc Seven invite à se ressourcer dans un havre de paix, où l'on admire les panoramas corses depuis une terrasse les pieds dans l'eau... Une boutique hôtel familial de 34 chambres, idéal pour lâcher-prise et se retrouver en famille ou entre amis !

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 ! Nous attendons de vous :

- Une expérience significative en cuisine
- La capacité à travailler en équipe
- La capacité à gérer des services de plusieurs centaines de couverts

Les avantages

- Nous prenons en charge votre logement à Porto-Vecchio.
- Nous vous recrutons pour une saison, avec possibilité de prolongement sur la saison d'hiver via les autres établissements du groupe
- Vous rejoindrez une équipe dynamique dans un groupe familial en plein développement

Détail de l'offre

Salaire de base : 2560 euros bruts par mois

Type de poste : Temps plein CDD saisonnier

Candidatures

Nous attendons votre CV avec lettre de motivation par mail en précisant dans l'objet de votre mail « PVR7 Chef de Partie ».