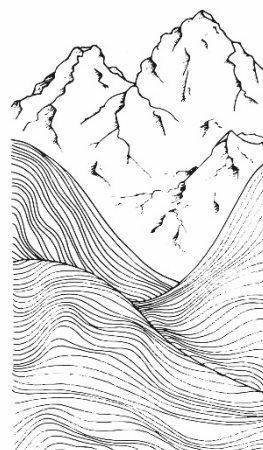


CHEF(FE) DE PARTIE (H/F)

Le restaurant

Erassens est un restaurant gastronomique qui ouvrira ses portes **le 1^{er} Juillet 2023**. La salle de restaurant pourra accueillir 35 couverts, dans une atmosphère **chaleureuse et conviviale**. En extérieur, la terrasse aura une capacité de 20 couverts. Dans une démarche **éco-responsable**, nous favoriserons la **saisonnalité**, en s'approvisionnant **en produits frais et de qualité**.



ERASSENS

table pyrénéenne

Le poste

Nous sommes à la recherche de notre futur(e) **chef(fe) de partie** pour intégrer notre établissement. Vos missions principales seront :

- Réceptionner et contrôler la marchandise
- Mettre en place le plan de travail
- Réaliser les préparations préliminaires
- Réaliser des cuissons et remises en température
- Réaliser des recettes à partir de fiches techniques
- Adapter votre rythme de travail en fonction de l'affluence et des clients
- Participer à la création des cartes...

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous justifiez d'une **première expérience réussie** sur un poste similaire et dans un établissement de même catégorie. Des notions en pâtisserie serait un plus.

Autonome et organisé(e), votre sens du service est un atout incontestable pour réussir dans ce poste.

CDI annualisé de 39h/semaine à pouvoir dès le 15 juin 2023. 2 jours de repos par semaine. Rémunération brut annuelle entre **27 et 28k€**.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à restaurant@erassens.fr.

Pour en savoir davantage sur le restaurant Erassens : <https://erassens.fr>
Au cœur du hameau hôtelier des Hauts de Saint-Lary : <https://leshautsdesaintlary.com>