



MERCURE NANTES CENTRE GRAND HÔTEL

CHEF DE PARTIE CUISINE (H/F)

CDI

En plein coeur du centre-ville de Nantes, notre hôtel de 162 chambres dont 10 suites est idéal pour les voyages d'affaires, comme pour les séjours touristiques. Chambres confortables et modernes, bar lounge, espace fitness, salles de réunion mais aussi le concept Easywork de la marque Mercure.

VOTRE RÔLE :

Fabrique, dresse les plats conformément aux fiches techniques et en fonction des directives du responsable
 Organise son poste de travail en appliquant les consignes
 Adapte son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients
 Effectue le nettoyage et le rangement de son poste de travail en fonction des directives de son responsable
 Participe à la réception des marchandises et les range en appliquant les principes de stockage
 Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel
 Incarne l'esprit Heartist dans ses interactions avec les clients

VOTRE EXPÉRIENCE ET VOS COMPÉTENCES INCLUENT :

Esprit d'équipe
 Rigueur et méthode
 Rapidité et efficacité
 Capacité d'écoute et d'adaptation
 Sens du détail et de la qualité
 Sens de l'observation et de l'organisation
 Communication
 Adaptabilité
 Flexibilité
 Capacité de remise en question



CE QUE NOUS VOUS OFFRONS

- 13ème mois après un an d'ancienneté
- Intéressement collectif (potentiel de 2300 €/an)
- Participation sur les résultats du groupe
- Mutuelle et prévoyance avantageuse
- Plan d'épargne entreprise
- Primes de nuits après 21h et primes de coupures
- Challenges internes au service
- Formations internes
- Prise en charge de 50% des frais de transports en commun ou place de parking dans l'hôtel
- Carte « Heartist » donnant droit à des avantages dans tous les hôtels du groupe
- Repos tournant le week-end

Tout cela au sein d'une équipe sympathique et accueillante !

COMMENT POSTULER

Envoie ton CV et lettre de motivation à : H1985-kc@accor.com