



**Les Andeols**  
84490 Saint Saturnin les Apt

---

**Fiche de Poste**  
**1<sup>er</sup> Chef de Partie H/F**

---

**Présentation de l'hôtel**

Au coeur du Lubéron, perché sur une colline cerclée d'oliviers, de cyprès et de champs de lavande, s'élève le Domaine des Andéols, authentique maison de famille, calme, luxueuse, et accueillante.

Un domaine extraordinaire composé de onze maisons et 8 suites natures, indépendantes, chaleureuses, sereines et contemporaines. Chacune d'elles est unique et allie originalité, charme et confort, écrin d'une incroyable collection d'œuvres d'art, précieuses et insolites, passionnément réunis par Patrizia et Olivier Massart, maitres des lieux.

Site internet : <https://www.andeols.com/fr/>

**Mission :**

Secondier et assister le Chef de cuisine et le Sous-chef de Cuisine.

- Assurer la bonne application des consignes du Chef de cuisine et des procédures de l'hôtel et être capable de travailler en autonomie en l'absence du Chef de cuisine.
- Contribuer à l'élaboration des cartes.
- Participer à la gestion quotidienne des stocks avec un souci d'optimisation des coûts et de la qualité (contrôle de la réception des marchandises, ...).
- Contribuer à l'accueil, l'encadrement et la formation des collaborateurs.
- Préparer les diverses denrées alimentaires.
- Participer à la réalisation et à la confection des mets et des desserts.
- Soigner la présentation des plats.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que les protocoles HACCP.
- Participer à l'entretien des locaux et du matériel.

Emploi du temps : possibilité d'horaires de travail en coupure, selon les besoins de l'activité.

**COMPETENCES REQUISES :**

- Esprit d'équipe
- Maîtrise dans l'élaboration des plats
- Règles d'hygiène et de propreté
- Créativité
- Rigueur
- Adaptation aux aléas des services

**Termes du contrat et conditions :**

Type d'emploi : Temps plein (39h ou 43h à définir selon besoins), CDD

Conditions : Logement possible, flexibilité horaire demandée

Salaire : Selon expérience + prime variable

Début de Mission : Mars 2022

Expérience : 2 ans minimum en cuisine