



PICOTTE
PROVENCE

Nous recherchons 3 chef(fe)s de partie pour notre restaurant Picotte Provence

Notre restaurant Picotte ouvre un nouvel établissement dans le sud de la France, à Cotignac, pour la saison estivale !

L'établissement est entièrement rénové, avec une grande terrasse pouvant accueillir 60 couverts.

Nous proposons une cuisine bistronomique, française, accès sur le sud de la France. Forts de notre expérience parisienne, nous souhaitons proposer une cuisine à partir de produits frais, sourcés, qui met en valeur la richesse du patrimoine gastronomique français mais aussi la créativité et la modernité de notre chef. Revisiter, sans dénaturer.

Passionnée par la cuisine, notre équipe est jeune et ambitieuse et nous recherchons de jeunes talents adhérant à cette même philosophie pour la compléter.

En bref

📅 CDD

👤 Chef de partie

📍 83570 Cotignac

📅 Mai

🕒 De 3 à 6 mois

🎓 Jeune diplômé(e)

💰 Entre 28 k et 35 k€

Les objectifs du poste:

- Assurer la réalisation des plats proposés aux clients dans le respect des procédures et des fiches techniques élaborées par le Chef de Cuisine.
- Veiller à la qualité des plats, tant en ce qui concerne les découpes, préparations, cuissons et dressages afin de garantir la satisfaction des clients.
- Contrôler les tâches confiées aux collaborateurs sous votre hiérarchie de façon permanente ou occasionnelle ; assurer la bonne répartition des tâches et faire preuve d'organisation.
- Etre force de proposition et faire preuve de créativité.
- Assurer une adéquation constante entre rapidité d'envoi et qualité irréprochable des commandes.

Profil recherché

Profils recherchés :

- Expérience confirmée
- BEP/CAP Cuisine / BAC PRO Cuisine ou BTS hôtellerie restauration

Savoir être et aptitudes comportemental:

rigueur, organisation, soucis de détail / disponibilité et capacité d'organisation, capacité à travailler en autonomie / Esprit d'équipe

Type d'emploi : Temps plein, CDD 5 mois / possibilité de logement

Adresser CV avec références et LM et prétentions salariales (contact@picotte.fr)