



**CHEF DE PARTIE
GARDE-MANGER H/F**
Restaurant 1 ★ Michelin
Alsace
CDI Temps Plein

JE POSTULE

CHEF DE PARTIE GARDE MANGER H/F

ENVIRONNEMENT

Situé près de Saverne dans le **Nord de l'Alsace**, ce restaurant gastronomique **étoilé Michelin 1 ★** depuis 2013, propose une **cuisine gastronomique de saison** mettant à l'honneur les produits du terroir.

Entouré d'une brigade de 6 personnes, le Chef réalise un **maximum de 40 couverts par service du mercredi au dimanche midi**. Suite à une promotion interne, notre client recherche un **Chef de Partie Garde-Manger H/F** pour compléter son équipe.

VOS MISSIONS

En tant que **Chef de Partie Garde-Manger H/F**, vous intervenez sur les amuse-bouches, les entrées et l'ensemble des préparations froides. Vous réalisez la mise en place, exécutez les plats, dressez et gérez les stocks. Vous êtes accompagné d'un apprenti qu'il vous faudra superviser et manager.

PROFIL RECHERCHÉ

Sensible à la **qualité des produits**, vous avez à cœur de travailler des **produits de saison** et de les sublimer. Vos premières expériences vous permettent de travailler au sein d'une **brigade étoilée** en lien direct avec le Second et le Chef de Cuisine. Vous possédez **à minima un CAP Cuisine** et une première expérience en tant que Chef de Partie, Demi-Chef de Partie ou Commis **confirmé dans un restaurant étoilé**.

PACKAGE SALARIAL

Statut Agent de Maîtrise

Contrat à durée indéterminée

Temps plein 39h répartis sur 5 jours du mercredi au dimanche midi

Rémunération à partir de 2 200 € brut mensuel

13^{ème} mois

Accompagnement à la recherche d'un logement pour les candidats de +70km

Prise de poste souhaitée le 1er Avril 2022