

UN.E CHEF DE PARTIE (H/F/X)

VOS TACHES ?

- Mise en place du service et gestion des mises en place
- Réaliser les plats
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Contribuer à l'évolution des plats de sa partie
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène
-

VOTRE PROFIL ?

- Passion pour la cuisine
- Organisation
- Adaptabilité
- Esprit d'équipe
- Autonomie

NOTRE OFFRE ?

- Un contrat CDI dès validation de vos compétences
- Un temps-plein avec un horaire de 38h/semaine
- Un salaire et des avantages intéressants

Si cette offre vous intéresse et que vous correspondez au profil que nous recherchons, **POSTULEZ !**

Comment ? En envoyant votre CV à namur.rh@casinoresortnamur.be