



CHEF(FE) DE PARTIE (H/F)

Rejoignez-nous et accélérez votre carrière sur un circuit légendaire !

A propos de nous :

Le **Panoramic Club**, situé au cœur du **Circuit Paul Ricard**, avec une vue imprenable sur la piste, offre un panorama unique qui allie le plaisir de la gastronomie à l'émotion et l'ambiance vibrante des courses, créant ainsi un lieu où l'excellence et la passion se rencontrent.

Vos missions :

Nous recherchons un/une **Chef(fe) de Partie** passionné(e) pour intégrer notre brigade et contribuer à offrir une cuisine raffinée à nos clients. Vos missions sont les suivantes :

- Préparer et exécuter les plats selon les recettes et les standards du restaurant tout en respectant les normes d'hygiène (HACCP).
- Assurer la gestion et l'organisation de votre poste de travail.
- Collaborer étroitement avec le reste de la brigade pour garantir une coordination parfaite durant les services.
- Superviser la qualité, la présentation et l'envoi des plats.
- Contribuer à la gestion des stocks.
- Superviser les commis de cuisine.

Profil recherché :

- Expérience en tant que Chef(fe) de Partie ou Demi-Chef(fe) de Partie.
- Passion pour la cuisine et sensibilité aux produits de qualité.
- Bonne connaissance des techniques culinaires et des normes d'hygiène.
- Capacité à travailler dans un environnement exigeant.
- Esprit d'équipe, créativité et rigueur.

Nous rejoindre c'est :

- Une équipe passionnée !
- Des possibilités de développement professionnel !
- Une politique sociale attrayante : mutuelle prise en charge à 100%, un accord d'intéressement, un accès au club des sports, des tarifs préférentiels, un accès aux événements + 2 badges GUEST pour vos invités !
- Le plus : un cadre de travail unique !

Nous proposons :

- Type de contrat : CDI
- Rémunération : 2 400€ à 2 500€ brut pour 39h/semaine
- Période de prise de poste : Juin 2025

Envoyez votre CV à l'adresse suivante :
recrutement.cpr@circuitpaulricard.com