



CHEF DE PARTIE

CDI – 39H

Tu es chef de partie ou tu souhaites le devenir ? Alors continue de lire...ça devrait t'intéresser 😊

Tu connais certainement le restaurant Les enfants sages... ? Le lieu incontournable où tu peux déguster de bons petits plats dans une maison en plein cœur du Havre ?

Alors écoute bien...nous avons ouvert depuis peu un nouveau lieu incroyable en plein cœur du Havre : LA GRANDE ÉCOLE.

LA GRANDE ÉCOLE c'est quoi ?

Une école – un food hall – Un pub – des tiny houses – un spa envoûtant – des événements

Le tout implanté dans un jardin de 3000 m2

Joyeux, gourmand, simple, ouvert 7 j/7, le food hall aligne comptoirs et food trucks où selon son humeur du moment, on peut se laisser tenter par des saveurs italiennes, picorer végétarien, grignoter des tapas, rester raisonnable grâce à une carte healthy... et succomber à une envie de sucré...

Et surtout, profiter de l'ambiance festive du lieu : musique pleine d'énergie, terrain de pétanque, terrasse et jardin pour les beaux jours, un Pub so british avec son incontournable jeu de fléchettes et son grand écran... tout est réuni pour savourer des moments uniques. L'après-midi, place au salon de thé et à ses gaufres au parfum irrésistible...

La grande école c'est un lieu unique, foisonnant, effervescent... Un lieu de partage, d'échanges, d'apprentissage. Un lieu tout à la fois gourmand, festif, sérieux.

Tu l'as compris...c'est un truc de dingue ! Alors si tu souhaites rejoindre l'aventure LA GRANDE ÉCOLE et devenir notre super chef de partie c'est par ici

En tant que Chef de partie.

Tu seras en charge :

- De la Mise en place du service et gestion des mises en place.
- De la réalisation des plats en respectant une fiche technique.
- De maîtriser les cuissons et les assaisonnements.
- De contribuer à l'élaboration des nouvelles recettes avec le chef de cuisine et la direction.
- D'appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Chez nous tu travailles dans un super cadre avec de supers collègues et la semaine de travail est à 4 jours. Il y a aussi des possibilités d'évolution au sein du groupe et des réductions tarifaires dans tous nos établissements Spa Hôtel restaurants.

Alors si tu es jovial créatif et que tu souhaites intégrer une super équipe

Il y a des chances pour que ce poste soit fait pour toi !

Tu peux nous envoyer ton CV à recrutement@groupe-erna.fr

Et on ne t'a pas encore dit mais notre groupe familial n'en est pas à sa première aventure : hôtels, restaurants & spas en Normandie et dans les Alpes (Vent d'Ouest, Les Pins de César, Au Chamois d'Or, Les enfants sages), une startup dans le service à la personne (Mon Assistant Personnel)

Ça fait rêver non ? Ouvre vite ta boîte mail, joins ton CV et c'est parti : on en discutera ensemble autour d'un café.