



L'entreprise : **La Table de HAUTE SERRE**, Table Vigneronne au design contemporain recrute son

CHEF DE PARTIE (H/F) cdi

Lieu : Vignoble Château de Haute-Serre (46230 Cieurac).

Capacité d'accueil : 45 couverts en moyenne et jusqu'à 100 couverts pour les groupes.

Restaurant dans les chais

Salle climatisée

Terrasse et espace Bodega au bord des vignes

Bib gourmand, qualité tourisme circuit cout.



Bib Gourmand

Description du poste :

Sous la direction du Chef de cuisine, vous serez en charge de tous types de travaux en cuisine, et vous œuvrerez à mettre en valeur la gastronomie régionale du Sud-ouest autour des vins de Cahors et des vins proposés par le groupe Vigouroux en particulier.



Vous participerez à réaliser une cuisine authentique et raffinée, qui revisite avec audace les produits du terroir, et les recettes emblématiques de notre région. Vous veillerez à respecter et à appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaires, ainsi que la charte qualité de l'établissement.

Motivée et dynamique, vous souhaitez rejoindre une équipe soudée dans un restaurant estampillée BIB Gourmand au Guide Michelin.

Labellisée Qualité Tourisme

Rejoignez l'équipe de la Table de Haute-Serre dans un cadre où gourmandise et convivialité sont les maîtres mots !

Missions :

- Réaliser et dresser des plats relevant de sa partie, conformément aux fiches techniques.
- veiller à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats.
- effectuer l'envoi des plats dans le respect des délais souhaités par le client.
- Plonge
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine, du matériel et des locaux annexes.
- Appliquer les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité en vigueur.
- Réception et stockage des denrées alimentaires

Profil recherché :

Expérience d'au moins 2 ans,
Formation bac pro, cap ou bts



Critères indispensables :

<ul style="list-style-type: none">- Passionné (e) par la gastronomie- Résistance au stress- Capacité d'adaptation- Ordre, méthode et organisation.- S'intégrer à l'équipe- Sens de l'observation- fiabilité	<ul style="list-style-type: none">- Avoir le goût du travail bien fait- Rigueur et précision- Forte motivation- Faire preuve de curiosité- Respect des normes d'hygiène, Haccp, Sécurité- positif
---	--

Conditions proposées :

1,5 à 2,5 j par semaines de repos consécutifs selon la période- poste Nourri

CDI Annualisé, fermeture annuelle (2 périodes décembre et mars)

Rémunération à partir de 1500 euros net, nourri

Poste à pourvoir à partir de janvier 2022

Candidatures avec CV et lettre de motivation à :

Service Ressources Humaines

recrutement@g-vigouroux.fr

BP 159 46003 CAHORS Cedex

05.65.20.80.95 www.hauteserre.fr

