

La Tour des Vents cherche pour étoffer ses équipes:

Dès que possible

**- Nous recrutons un chef de partie PÂTISSERIE**

Dans le souci de placer le service client au centre de nos préoccupations nous recrutons une/un chef de partie **PÂTISSERIE**

Au cœur du vignoble de Monbazillac, La Tour des Vents propose à sa clientèle une cuisine créative où le produit est mis en avant.

Le savoir-faire, l'amour du goût et l'imagination de son chef Damien Fagette et de son équipe leur ont permis d'obtenir une étoile Michelin dès 2010.

Dans le souci de placer le service client au centre de nos préoccupations nous recrutons une/un chef de partie.

Sous la responsabilité du Chef , vous effectuerez les missions suivantes :

gestion et management de l'équipe de sa partie

délégation et vérification des tâches à son équipe

cuisine et dressage en collaboration avec le Chef et les autres membres de la brigade

gestion de l'approvisionnement et stocks de son secteur

formation de son équipe grâce à ses compétences dans un domaine particulier

Notre futur chef de partie doit avoir les qualités suivantes :

Avoir des connaissances culinaires très pointues,

Savoir adapter son rythme de travail,

Être à l'écoute des consignes,

Être dynamique et autonome,

Être organisé et minutieux,

faire preuve de curiosité et chercher à progresser,

Savoir gérer la pression d'un service pour rester efficace et calme,

Être efficace et polyvalent,

Savoir communiquer avec son équipe.

Une expérience similaire à ce poste ou un CAP/Bac Pro cuisine est un plus.

Écrire à [reservationtdv@orange.fr](mailto:reservationtdv@orange.fr)