

CHEF DE CUISINE (HF)

Des recettes originales et traditionnelles, des locaux agréables, du matériel moderne et entretenu, pour des préparations « maison »



LE RELAIS DES PUY'S RECRUTE SON CHEF DE CUISINE

Les principales qualités et compétences requises sont les suivantes :

- Respect de chacun
 - Pédagogie
 - Sens des responsabilités
 - Rigueur dans l'organisation
 - Hygiène impeccable
 - Connaissance cuisine et pâtisserie
 - Maîtrise de la gestion des stocks et commandes
-

L'hôtel*** Restaurant spa Le Relais des Puy's se trouve au cœur du parc des volcans d'Auvergne, sur la commune d'Orcines, à 5 mn de Clermont-Ferrand.

Logis : restaurant gourmand.

Maître Restaurateur.

32 chambres à l'hôtel.



- CDI agent de maîtrise 39 heures par semaine modulé.
- Rémunération mensuelle brute de 2600 à 3000 € suivant expérience.
- Repas fournis.
- Véhicule indispensable pour venir travailler (pas de transport en commun).
- Poste à pourvoir dès maintenant.

ENVOYEZ VOTRE CV ET LETTRE DE MOTIVATION À :

INFO@RELAISDESPUYS.COM

WWW.RELAISDESPUYS.COM

Isabelle et Valéry Esbelin
59 route de La Baraque
63870 ORCINES - France
Tél. +33 (0)4 73 62 10 51
info@relaisdespuys.com

