

Chef.fe de partie

Passionné.e par les fruits et légumes et envie de définir la gastronomie de demain ?
Rejoins-nous !

Description de l'entreprise

Indrani Lodge est un eco-lieu inédit : un complexe hôtelier circulaire, basé sur le bien-être et pionnier en matière de transition écologique.

Nous sommes à la recherche d'un.e Chef.fe de partie passionné.e, pour le restaurant ELEMENTS.

À Indrani Lodge, nous cultivons nos légumes mais aussi le lien à soi, aux autres et à notre planète. Notre cuisine est un prolongement de cette philosophie que nous articulons autour de notre mission : "bien vivre dans un monde durable". Les ingrédients que nous proposons sont issus d'agricultures locales, biologiques ou raisonnées. En effet, nous respectons le rythme des saisons qui est meilleur pour nous et notre environnement. De plus, nous nous approvisionnons dans notre propre jardin ou chez des fournisseurs proches. 75% de nos légumes font moins de 150 mètres avant d'arriver dans l'assiette. Le restaurant est ouvert du mercredi soir au samedi soir. Nous faisons en sorte que notre personnel ne dépasse pas les 45 heures/semaine.

Description du poste

- Pouvoir gérer son poste de manière autonome
- Être capable de sortir un menu 3 services simple seul.e (10-15 couverts max)
- Tenir une cuisine propre
- Participer à l'élaboration des menus surprises en fonction de la production du jardin et leurs réalisations
- Réaliser, dresser et envoyer les plats relatifs à sa partie
- Respecter les règles d'hygiène, nettoyer, ranger et contrôler les marchandises de sa partie
- Veiller à l'organisation du travail et assurer la formation de l'équipe dont vous êtes responsable

Exigences et compétences

- Expérience de minimum 3 ans en tant que Chef.fe de Partie
- Expérience dans la cuisson et préparation des fruits et légumes
- Bonnes compétences en pâtisserie
- Très bonnes compétences en organisation
- Meticuleux.se, souci du détail
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à travailler sous pression et à gérer son temps efficacement
- Résistant.e au stress

Type d'emploi : Temps plein

Salaire attractif et qualité de vie au travail : 2000-2200 net

Programmation :

- Horaire variable du lundi au vendredi ou du mardi au samedi
- Possibilité d'horaire en soirée
- Flexibilité des horaires en fonction des différents programmes du Lodge

Types de primes et de gratifications :

- 13ème mois
- Pécule de vacances
- Cours de yoga offerts