

[CDI] Chef de partie [H/F] - CDI

Novotel et Mercure Paris Gare de Lyon .

MISSIONS

Passionné par la cuisine, le travail en équipe et le souci du détail ?

Nous recherchons un/une Chef de partie H/F en CDI (39h).

En tant que Chef de Partie, tu participeras à la réalisation de nos spécialités et au bon rythme du service pour offrir à nos clients une expérience aussi savoureuse que conviviale !

Le Restaurant OLICEA, au sein du Novotel Paris Gare de Lyon, décline sa nouvelle identité en invitant ses clients pour une escapade dans le Sud. Nous sublimons des produits frais, de saison en collaboration avec des producteurs engagés. Côté boissons, nous proposons une sélection de vins 100 % bio, exclusivement du Sud, ainsi que des cocktails et mocktails signature élaborés à partir d'ingrédients méditerranéens soigneusement sélectionnés.

Nous rejoindre c'est évoluer dans un environnement où qualité, authenticité et créativité sont au cœur de chaque assiette et de chaque verre.

Tes missions seront les suivantes :

- Réaliser les préparations "chaude" et/ou "froides" selon les directives du responsable,
- Respecter les normes et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire,?
- Contribuer à la bonne gestion des matières premières,
- Respecter les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets, ...).?

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Novotel et Mercure Paris Gare de Lyon .

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 1 septembre 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73198