

## **Chef de partie H/F**

### **BOA VISTA (13008)**

**Entreprise : BOA VISTA, Escale Borély, 13008 Marseille.**

Situé au cœur de l'Escale Borély, le Boa Vista est un établissement en bord de mer combinant une terrasse et une plage privée. Nous offrons à nos clients une expérience unique, mêlant détente sur transats, ambiance musicale lors des couchers de soleil et une offre culinaire variée.

#### **Missions principales :**

- Gérer vos stocks en autonomie
- Fabriquer et dresser les plats relevant de votre partie
- Organiser et superviser le travail des commis et apprentis
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Apporter votre touche créative et votre savoir-faire pour sublimer nos plats

#### **Profil recherché :**

- Expérience d'1 an minimum sur un poste similaire
- Maîtrise des techniques culinaires liées à son poste
- Organisation et autonomie, capacité à gérer la mise en place, le service et le nettoyage de son poste
- Capacité à travailler en équipe et à gérer les périodes de forte affluence.
- Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)

#### **Conditions :**

- CDD saisonnier pour la saison estivale 2025
- Rémunération selon expérience
- Etablissement ouvert les week-ends et jours fériés
- Coupures

Envoyez votre CV en précisant le poste souhaité

à : [julie@boa-vista.fr](mailto:julie@boa-vista.fr)

+ [chaut@mdemarseille.fr](mailto:chaut@mdemarseille.fr) en copie

Nous avons hâte de découvrir votre profil et d'échanger avec vous !