



Cap'vacances est l'un des principaux spécialistes français des séjours Tout Compris (hôtellerie, restauration, animation). Cap'vacances gère et commercialise 13 villages clubs à la montagne, en bord de mer et à la campagne.

<http://www.capvacances.fr>

RECHERCHE DES CHEFS DE PARTIE EN CDD DE JUILLET A SEPTEMBRE 2017 POUR SES VILLAGE VACANCES SITUES A

- **VALMOREL DOUCY (73)**
- **LA PLAGNE MONTALBERT (73)**
- **MORZINE (74)**
- **CHAPELLE DES BOIS (25)**



Mission :

Vous participez à la production culinaire, conformément au cahier des charges. Dans ce cadre, vous êtes en mesure d'assurer en autonomie la production du chaud ou du froid (entrée et desserts) et le réapprovisionnement des buffets. Vous êtes secondés par des commis de cuisine ou des aides de cuisine. Vous veillez au respect des normes d'hygiène et de sécurité propres à la cuisine collective.

Profil :

Niveau : CAP/BEP, bac pro, ou équivalent

Domaine : Hôtellerie restauration.

Qualité : rigueur, organisation, rapidité d'exécution, relationnel clients

Expérience confirmée en restauration collective ou traditionnelle

Si notre offre vous intéresse, vous pouvez nous transmettre vos candidatures via le site internet de Cap'Vacances ou sur notre boîte mail recrutement@capvacances.com en précisant qu'il s'agit d'une candidature pour le poste et votre mobilité géographique.