

Chef de partie

♥ **Coco les Pieds dans L'eau**, restaurant d'exception au cœur du Mas Tolosa, recrute son ou sa **Chef de partie** pour sa saison estivale. Une étape clé avant la pérennisation du restaurant en projet permanent.

✦ Un poste clé pour un(e) cuisinier(ère) confirmé(e), souhaitant s'investir dans une cuisine structurée, exigeante et conviviale, au sein d'un projet en pleine construction.

Votre terrain de jeu

Cuisine & production

- Gestion complète et autonome d'une partie (chaud, froid, grillades, plancha...)
- Participation à la mise en place et aux services
- Application des recettes, fiches techniques et standards qualité
- Garantie de la régularité, des cuissons et du dressage

Organisation & rigueur

- Organisation des mises en place et anticipation des besoins
- Gestion des stocks de votre partie
- Respect strict des normes HACCP et des règles d'hygiène

Équipe & transmission


- Travail en lien direct avec le Chef et le Second
- Collaboration étroite avec le reste de la brigade
- Transmission des bonnes pratiques aux commis

Ce que nous aimons chez vous

- Votre **maîtrise technique** et votre **autonomie** sur votre poste
- De la rigueur et un sens de l'organisation
- Le goût du produit et de la cuisine maison
- Votre fiabilité et votre esprit d'équipe
- Une aisance avec les gros volumes et les services rythmés

Ce que nous offrons

- Un véritable projet, pas juste une saison
- Une liberté créative encadrée et valorisée
- Une brigade pensée pour durer sans s'épuiser
- Une évolution possible en CDI à moyen terme
- Une cuisine organisée et bien structurée
- Un environnement professionnel stimulant
- Des perspectives d'évolution selon implication et performance

 Contrat : CDD saisonnier – mai à août

 Lieu : Coco Les Pieds dans L'eau – Plaisance-du-Touch

 Envoyez votre CV et quelques lignes de motivation à : coco@mas-tolosa.fr

 Objet : « **Je suis de la partie pour Coco** »

✦ Et si c'était vous qu'on attendait en cuisine chez Coco ?