

OFFRE N°**50662****SECTEUR****HÔTELLERIE****TYPE DE CONTRAT****SAISONNIER****DURÉE CONTRAT****7 MOIS****TEMPS DE TRAVAIL****TEMPS PLEIN****ENTREPRISE****HOTELS VINUALES - RECRUTEMENT DU 2 AU 6
FÉVRIER 2026****LIEU****LOURDES****POSTULEZ AVANT LE****02/02/2026****PRISE DE POSTE****01/04/2026****CONTACT**

Sylvie LALLEMAND
slallemand@cnam.fr
06 92 70 07 77

STANDARD
📞 02 62 15 00 00

Chef de Partie H/F

► DESCRIPTIF

Sous l'autorité du Chef de cuisine : Vous réalisez des prestations culinaires, vous choisissez les produits qui serviront à l'élaboration et vous contribuez à l'évolution des plats. Vous contribuez ainsi à la bonne image de marque de l'hôtel et garanteez un niveau optimum de qualité de service.

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :	CAP/BEP ou équivalent
DIPLOME REQUIS :	CAP Cuisine
EXPÉRIENCES :	Expérience exigée 0
COMPÉTENCES :	Disponibilité et Sens du Service Client, Esprit d'équipe
FORMATION MIN ACCEPTÉ :	CAP
FORMATION MAX ACCEPTÉ :	Bac Pro BP
LANGUE(S) :	Non demandé
INFORMATIQUE :	Non demandé
PERMIS :	

► EXIGENCE(S)

Projet professionnel et personnel motivé, Disponibilité et Investissement

► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 2600 € Mensuel

► AIDES DU CNARM



Billet d'avion
aller +
transfert



Allocation
d'arrivée
de 400€



Aide à
l'hébergement
2 mois



Indemnité
forfaitaire
de 500€



Prime
d'installation
de 400€



Indemnité
complémentaire
selon la situation