



## **Gigi Cucina & Bar recherche un chef de partie !**

Envie de faire partie d'une nouvelle aventure et rejoindre une équipe jeune, dynamique et motivée pour l'ouverture d'un restaurant au cœur d'un nouveau quartier au centre de Genève ?

### Description du poste

Nous recherchons un Chef de partie autonome, responsable, motivé, et compétent pour intégrer notre équipe chez Gigi Cucina & Bar !

Vous serez en charge de

- Contrôler et ranger les marchandises de sa partie
- Fabriquer, dresser et envoyer les plats relevant de sa partie
- Respecter les règles d'hygiène e de sécurité
- Veiller à offrir au client des produits de qualité

Vous êtes passionné par votre métier, vous faites preuve de créativité, d'innovation et modernité ? Vous êtes soigné et dynamique ?

Vous répondez à tous ces critères ? Alors rejoignez-nous dans cette nouvelle aventure !

### Compétences techniques et personnels principales

- Bonnes connaissances de la cuisine en général.
- Expérience dans un poste similaire obligatoire
- Constance dans le travail.
- Créatif.
- Fiabilité et ponctualité.
- Esprit d'équipe.
- Dynamisme, polyvalence et autonomie.
- Résistance au stress.
- Respect des directives en vigueur en matière d'hygiène et de propreté.
- Apte à travailler en horaires coupés.
- Capacité de gérer les tâches quotidiennes de son équipe.

**Type de contrat :** A 100% CDI avec 5 semaines de vacances par année.

**Début du contrat :** Immédiat – Date à confirmer

**Salaires :** entre 4'100.- CHF à 4'400.- CHF par mois + 13<sup>ème</sup> salaire et pourboires