

## FICHE DE POSTE : CHEF.FE DE PARTIE (hôtel 4\*) H/F

<b>Catégorie</b>	Employé de la restauration	<b>Lieu de travail</b>	Domaine du Rivau, Lémeré 37120
<b>Nature du contrat</b>	CDD temps plein	<b>Salaire</b>	En fonction des compétences
<b>Prise de poste</b>	Immédiate	<b>Durée de la mission</b>	4 novembre 2026

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6 ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4\*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

### Objectifs :

- Prendre le relais du chef en cas d'absence
- Assister le chef dans la préparation des plats et la gestion de la cuisine
- Gestion des stocks et des matières premières

### Missions :

- Participer à l'élaboration des menus
- Encadrer et motiver les équipes
- Participer à la gestion des stocks de matières premières
- Contrôler la qualité et la traçabilité des produits
- Mise en place du service et gestion des mises en place
- Réalisation des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique
- Contribuer à l'évolution des plats de sa partie
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

### Qualités requises :

- Techniques culinaires
- Bonne communication, sens du relationnel
- Sens du management et respect de la hiérarchie
- Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances
- Polyvalence, organisation et prise d'initiative

### Expérience souhaitée :

BTS hôtellerie-restauration option B Arts culinaires, art de la table et du service, Bac professionnel restauration ou bac technologique hôtellerie, CAP cuisine  
Expérience en cuisine gastronomique souhaitée.

### Avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Possibilité d'être logé sur place
- Mutuelle d'entreprise