



Cardo Hotels – Chef de Partie

About Cardo

À propos du Cardo Brussels Hotel

Situé au cœur de l'Europe et dans l'un des quartiers les plus animés de Bruxelles, le Cardo Brussels Hotel est le nouveau point de repère branché du quartier et l'hôtel de luxe le plus distinctif de la ville, qui s'adresse à la fois aux touristes et aux voyageurs d'affaires. L'hôtel proposera des expériences contemporaines de bien-être et de restauration, 532 chambres et suites élégantes, ainsi que 1500 m² d'installations et d'équipements MICE.

À propos de la marque Cardo

Cardo est une marque construite sur une culture d'intelligence émotionnelle et d'hospitalité sublime, concevant des lieux expérientiels pour le bien-être individuel et l'optimisation de la culture d'entreprise. Notre objectif est de rendre les escapades en ville et les voyages d'affaires moins désolants, plus utiles et plus proches de soi.

About the Job

Rejoignez notre brigade !

Vous êtes passionné(e) par la gastronomie, organisé(e) et motivé(e) à évoluer dans un environnement où l'excellence culinaire et l'esprit d'équipe sont essentiels ?

Notre restaurant [nom] recherche un **Chef de Partie Cuisine** afin de renforcer son équipe et d'assurer la qualité irréprochable de ses prestations.

Vos missions

En tant que Chef de Partie, vous aurez la responsabilité d'un poste de la cuisine et jouerez un rôle clé dans le bon déroulement du service :

- Organiser, coordonner et contrôler l'activité de votre partie (chaud, froid, garnitures, etc.).
- Réaliser les préparations culinaires selon les standards de qualité et de présentation.
- Superviser et encadrer les commis ou stagiaires affectés à votre poste.
- Assurer la gestion des produits : réception, contrôle, stockage et rotation.
- Maintenir une organisation efficace et veiller au respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Contribuer à la créativité de la carte et être force de proposition pour de nouvelles recettes.

About You

Profil recherché

- Expérience confirmée comme Demi-Chef ou Chef de Partie dans un établissement similaire.
- Solides bases techniques et excellente maîtrise des cuissons, découpes et dressages.
- Esprit d'équipe, leadership et capacité à transmettre vos connaissances.
- Rigueur, rapidité et sens du détail.
- Passion pour la gastronomie et motivation à progresser au sein d'une brigade exigeante.

Nous offrons

- Un environnement stimulant au sein d'un établissement reconnu.
- Des formations internes et de réelles perspectives d'évolution (Sous-Chef / Second).
- Une rémunération attractive, conforme à la CP et à votre expérience.
- Cheques repas, assurance hospitalisation ...
- Une équipe soudée où professionnalisme et convivialité vont de pair.

<http://cardohotels.com/>