



Cardo Hotels – demi chef, chef de partie Cardo Brussels

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 !

Passionné(e) par la gastronomie et motivé(e) par l'excellence, vous souhaitez évoluer dans un environnement stimulant où créativité, rigueur et esprit d'équipe sont au cœur de chaque service ?

Notre restaurant [nom] recherche un **Demi-Chef de Partie** pour renforcer sa cuisine et contribuer à offrir à nos clients une expérience culinaire de haut niveau.

Vos missions

Sous la responsabilité du Chef de Partie et du Sous-Chef, vous participerez activement à la préparation et au dressage des plats. Vos responsabilités incluront notamment :

- Assurer la mise en place et la préparation des mets dans le respect des fiches techniques et des standards qualité.
- Garantir l'hygiène, la propreté et la sécurité alimentaire au sein de votre poste de travail (HACCP).
- Participer à la réception, au contrôle et au stockage des produits.
- Collaborer avec l'équipe pour assurer un service fluide et efficace.
- Être force de proposition et contribuer à l'amélioration continue des recettes et présentations.

About You

Profil recherché

- Première expérience réussie en cuisine (apprentissage, commis confirmé, ou poste similaire).

- Connaissance des bases culinaires et motivation à se perfectionner.
- Rigueur, organisation et rapidité d'exécution.
- Capacité à travailler en équipe dans un environnement exigeant.
- Passion pour la gastronomie et sens du détail.

Nous offrons

- Un environnement de travail dynamique et valorisant, au sein d'une équipe passionnée.
- Des formations internes et réelles perspectives d'évolution vers Chef de Partie.
- Une rémunération attractive, conforme à la CP et à votre expérience.
- chèque repas, assurance hospitalisation et uniformes fournis.
- Une ambiance conviviale où l'exigence rime avec plaisir de travailler.

<http://cardohotels.com/>