



Cardo Hotels – Chef de Partie

About Cardo

About Cardo Brussels Hotel

Located within the heart of Europe and one of the Brussel's most vibrant areas, Cardo Brussels Hotel is the new and trendy landmark in the neighborhood and the most distinctive luxury lifestyle hotel in the city, catering to both selective leisure guests and business travelers. The hotel will offer contemporary wellness and dining experiences, 532 stylish rooms & suites, as well as 1500m2 of MICE facilities and amenities.

About Cardo Brand

Cardo is a brand built on a culture of emotional intelligence and sublime hospitality, designing experiential places for individual wellbeing and corporate culture optimization. Our purpose is to make city breaks and workcations less apologetic, more purposeful and tuned to the self

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.
- chèques repas, assurance hospitalisation et uniformes fournis.
- Une équipe soudée où professionnalisme et convivialité vont de pair.

<http://cardohotels.com/>