



COMPAGNIE DE VICHY

OFFRE D'EMPLOI : CHEF DE PARTIE H/F EN CDI

Si vous avez cliqué sur cette offre d'emploi, ce n'est peut-être pas un hasard...

Vous êtes motivé ? À la recherche de nouveaux challenges et d'une expérience enrichissante ?

Bonne nouvelle, vous êtes au bon endroit !

Le groupe France Thermes déploie depuis une dizaine d'années son concept unique et innovant de Resort Thermal et Touristique dans plusieurs villes thermales, partout en France.

Ces resorts regroupent à la fois les activités thermales, l'hôtellerie et la restauration, en développant une approche centrée sur la prévention santé et le bien-être.

Nous avons à cœur de recruter les talents de demain pour, tous ensemble, faire rayonner nos établissements et proposer la plus belle des expériences à nos clients !

Aujourd'hui, nous vous proposons de nous rejoindre pour écrire l'avenir du Resort Thermal de Vichy et porter ensemble le projet ambitieux qui se dessine : de nouvelles infrastructures, de nouveaux lieux de vie, de nouvelles offres, avec un équipement de pointe utilisant les dernières technologies, grâce à un investissement à hauteur de 50 millions d'euros pour l'ensemble du Resort et ses 400 collaborateurs !

À ce jour, le Resort de Vichy est constitué de plusieurs sites au centre-ville :

- 2 établissements thermaux : les Thermes Callou et les Thermes des Dômes,
- 1 spa parmi les plus grands d'Europe : le spa Vichy Célestins,
- 7 hôtels du 2* au 5* soit une offre de plus de 500 chambres dont 4 établissements sous enseigne ACCOR™,
- 6 restaurants & bars.

Les premiers travaux doivent intervenir dès la fin de l'année 2022.

En tant que Chef de partie H/F au Vichy Célestins Spa Hôtel, vous êtes rattaché au chef de cuisine et vous élaborez et dressez les plats conformément aux fiches techniques tout en veillant à leur qualité.

VOS MISSIONS

- Réalise les préparations préliminaires
- Fabrique, dresse les plats relevant de sa partie, conformément aux fiches techniques et envoie les plats dans les bons délais et à bonne température
- Veille à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats
- Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel

VOS ATOUTS

- Vous appréciez le travail en équipe et vous aimez progresser
- Vous avez une première expérience réussie en tant que chef de partie
- Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité définies notamment par les normes HACCP

NOS AVANTAGES

- Salaire selon expérience et selon convention collective en vigueur
- 13^{ème} mois selon conditions
- Mutuelle & Prévoyance
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50% (selon barème kilométrique)
- Tarifs réduits dans les différents établissements du Resort (hébergement, restauration, soins)

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients nous mobilise sur la recherche de talents ayant un goût réel et démontré pour l'univers de la restauration et de l'hôtellerie. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

Vous pouvez envoyer votre candidature à recrutement@compagniedevichy.com en précisant le poste pour lequel vous êtes motivé.

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égal accès à l'ensemble de nos opportunités d'emploi.

