



# CHEF DE PARTIE

Le Domaine des Terres du Val réunit hôtel, restaurants, wellness, golf, ferme, boulangerie et vignoble. Ici, la nature rencontre le savoir-faire humain pour créer des expériences uniques. Écologique et responsable, le domaine compte aujourd'hui plus de 100 collaborateurs pour faire vivre notre vision et nos valeurs au quotidien.

## PROFIL RECHERCHÉ

- Adhésion aux valeurs de l'entreprise
- Personnalité positive, pétillante et dynamique
- Sens du détail, patience et rigueur
- Organisation, tâches multiples et performance en environnement rapide
- Flexibilité et polyvalence
- Bonne présentation et esprit d'équipe
- Diplôme de cuisine
- + : expérience préalable

## POSTE

- Encadrer et animer l'équipe de sa partie
- Garantir la qualité constante des préparations
- Participer à l'atteinte des objectifs de qualité et de coûts
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Veiller à la propreté de la cuisine
- Respecter et relayer les communications du chef
- Développer ses compétences
- Communiquer les besoins en commandes au chef
- Répondre aux demandes des clients transmises par la salle
- Être polyvalent et répondre aux demandes ponctuelles

## NOUS REJOINDRE, C'EST...

- Travailler dans cadre magnifique, avec une équipe jeune, dynamique et ultra-motivée !
- Faire partie d'une entreprise qui a du sens et qui construit le monde de demain
  
- **Type de contrat** : CDD
- **Lieu** : Wanze
- **Date de début** : ASAP

L'inclusion des différences est une force, Terres du Val est convaincu que diversité rime avec performance, nous portons donc la même attention à toutes les candidatures.

Merci d'envoyer votre candidature à : [RECRUTEMENT@TERRESDUVAL.BE](mailto:RECRUTEMENT@TERRESDUVAL.BE)



T E R R E S   D U   V A L