

## OFFRE D'EMPLOI :

### **Second de cuisine / Chef de partie (H/F) – Colmar – 2000-2300€ net**

Colmar (**Mittelwihr** - Alsace – 68) - [www.lasalledesfetes.fr](http://www.lasalledesfetes.fr)

**CDI - 39h - repos dimanche & lundi**

Salaire : 2000 à 2300 € net selon expérience

Prise de poste : dès que possible

Nous recherchons un **second de cuisine, chef de partie confirmé ou cuisinier expérimenté** souhaitant évoluer **vers un poste de second** dans un restaurant dédié au vin, au cœur du vignoble alsacien.

La Salle des Fêtes est un restaurant-cave à vins situé à Mittelwihr, au pied du Grand Cru Mandelberg.

Notre projet :

une cuisine **100 % faite maison**, simple, précise et centrée sur le produit, pensée pour accompagner une cave de **plus de 800 références de vins**.

*Envoyer votre CV à [mathieu@lasalledesfetes.fr](mailto:mathieu@lasalledesfetes.fr)*

#### **Conditions de travail:**

- Brigade cuisine **4 personnes**
- **Cuisine entièrement neuve**
- 50 couverts en salle (ou) 80 en terrasse
- Carte courte, cuisine de saison
- Travail de produits frais
- **Repos dimanche et lundi**

#### **Vos missions:**

En étroite collaboration avec le chef, vous **gèrerez votre poste** et participerez à:

- la **préparation et l'envoi des plats**
- **l'organisation et la préparation des mises en place**

- la **participation à l'élaboration de la carte**
- la **gestion des commandes et des stocks**
- au maintien d'une **cuisine organisée et propre**

Ce rôle implique de **soutenir le chef dans la conduite de la brigade** et être amené à **le remplacer lors de ses absences**.

**Profil recherché:**

- minimum **3 ans d'expérience en cuisine**
- chef de partie confirmé ou second junior
- sens de l'organisation et esprit d'équipe
- intérêt pour la **cuisine de produit et le fait maison**
- envie de progresser et de prendre des responsabilités

**Pourquoi rejoindre La Salle des Fêtes:**

- **cuisine neuve et spacieuse**, parfaitement équipée
- **cadre exceptionnel au cœur du vignoble**
- projet culinaire construit autour du **vin**
- brigade à taille humaine
- travail aux côtés d'un **chef expérimenté et pédagogue**
- Repos dimanche et lundi

Poste idéal pour un chef de partie souhaitant **évoluer vers un poste de second de cuisine**.

**Salaire : 2000 à 2300 € net selon expérience**

*Envoyer votre CV à [mathieu@lasalledesfetes.fr](mailto:mathieu@lasalledesfetes.fr)*