

LE PATIO

by Le Yaca

Nous recrutons, rejoignez-nous !

Dans le jardin de l'hôtel 5 étoiles Le Yaca, notre restaurant Le Patio fait découvrir à nos hôtes une cuisine italienne raffinée, imaginée par le Chef étoilé Michelin Andrea Sarri et notre Chef Mirko Guastadisegni. Si les attentes sont élevées, la bienveillance reste essentielle pour préserver cette atmosphère unique, mêlant élégance, intimité et convivialité. Notre ambition : que clients et équipe reviennent, saison après saison.

Poste à pourvoir : Chef(fe) de Partie

Établissement ouvert du 1er mai au 5 octobre 2025

Missions confiées pour ce poste :

- Assurer la mise en place journalière de son poste (chaud ou froid)
- Réaliser la production des plats de la carte durant le service
- Garantir la qualité constante des plats selon les fiches techniques en vigueur
- Gérer les stocks avec rigueur et optimiser les coûts de production
- Veiller au respect des normes HACCP et des procédures d'hygiène

Conditions & Avantages :

- CDD 39h
- Salaire mensuel : 2300€-2450€ brut selon profil
- Possibilité de logement
- Repas fournis durant les heures de travail
- Fourniture des tenues de travail
- Nettoyage et repassage de votre tenue pris en charge par la blanchisserie de l'hôtel
- Mutuelle prise en charge à 100%

Savoir-faire & Savoir-être :

- Expérience en établissement de luxe ou restaurant étoilé
- Connaissance et culture de la gastronomie italienne
- Maîtrise des techniques de cuisine modernes et traditionnelles
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Présentation soignée et sens du service client



Infos & candidatures :

 www.hotel-le-yaca.fr/recrutement

 restaurant@hotel-le-yaca.fr

 04 94 55 81 00

Hôtel Le Yaca - 1 Boulevard d'Aumale - 83990 Saint-Tropez