

CHEF DE PARTIE H/F THE DANU - TOULOUSE – CDI 20H

Ton job :

- Soutenir l'équipe de cuisine dans la préparation des repas servis aux clients
- Assurer les préparations
- Dresser les assiettes
- Cuisiner des plats froids et des plats chauds
- Réceptionner les livraisons et en assurer le suivi

La boîte :

Juste au cas où, le lien pour notre site internet : <https://www.wellsandco.com/>

Le pitch : Notre brasserie familiale Wells & Co existe depuis plus de 140 ans. Nous proposons des bières anglaises uniques en France dans nos 17 établissements de Paris, La Rochelle, Lille, Reims, Lyon, Bordeaux, Montpellier et Toulouse.

Rejoindre la famille Wells & Co France, c'est faire partie d'une boîte en pleine expansion (après une petite pause Covid, nous comptons ouvrir 2 nouveaux Pubs par an) favorisant la promotion interne où cohésion et prise d'initiative sont de mise.

Ton profil :

Tu aimes les burgers et les English breakfasts
 Tu aimes travailler en équipe et tu sais aussi faire preuve d'autonomie
 Expérience en plats chauds requise
 Toute expérience à l'international est un plus

FAQ:

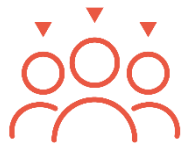
- CDI
- 20h
- Paie : A partir de 12,24€ par heure
- **Basé au dans le centre de Toulouse notre Pub est le DANU !**
- **Horaires : La cuisine du DANU est ouverte tous les soirs en semaine et également le dimanche midi**

Ta candidature :

Envoi ton CV et ta lettre de motivation à careers.france@wellsandco.com



We're in it together



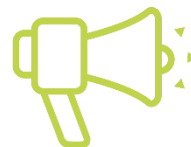
Everyone counts



Learn to improve



Love what we do



Shout about success