



LA PLACE DES  
**CANAILLES**



## CHEF DE PARTIE

La Place des Canailles est LE lieu de vie et de sorties dédié à la restauration et au divertissement sur Marseille ! C'est une superbe aventure humaine regroupant une bande de Canailles passionnées, motivées et soudées.

Pour compléter notre équipe en cuisine, notre Chef est à la recherche d'une nouvelle canaille au poste de Chef de Partie.

### VOS MISSIONS :

- Mettre en place le service
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel
- Respecter scrupuleusement les procédures de conditionnement, les règles d'hygiène et de sécurité

### QUALITES INDISPENSABLES :

- Être rigoureux, organisé, autonome et ponctuel !
- Aimer le travail en équipe !
- Bonne condition physique
- Première expérience réussie en cuisine !

### LES AVANTAGES :

Remboursement 50% des titres de transport + Repas + mutuelle entreprise prise en charge à 50% + Avantages dans les Docks Village et de superbes soirées équipées !!

### TYPE D'EMPLOI :

CDI temps plein 35h ou 39h, journée sans coupures

Disponible : Journée, soir, week-end

## TU ES PETILLANT.E ET MOTIVÉ.E ? REJOINS NOUS !

Prépare ton CV, ton plus beau sourire et envoie ta candidature à [bonjour@laplacedescanailles.com](mailto:bonjour@laplacedescanailles.com)

Poste à pourvoir dès que possible

Lieu : La Place des Canailles 10 place de la joliette - 13002 Marseille

