

## **Chef de partie « Senior » h/f**

Le Beaulieu à Charbonnières les Bains recherche h/f un Chef de Partie "Senior" en Cuisine!  
Senior, ça veut dire que si t'es bon, on pourra faire de toi le meilleur des seconds...

Si tu veux te poser dans une boîte où l'employé est respecté, et où toutes les heures sont comptées et où tu peux évoluer ?

Le Beaulieu a la clef !

Le poste est à pourvoir courant septembre!

Rejoignez notre équipe jeune - et un peu timbrée- et passionnée qui s'éclate avec des produits frais, locaux, fermiers, et qui fait que du Maison!

Le boss est sympa et ici, toutes les heures travaillées sont comptabilisées.

Les clients sont top, ici, la Vie de Village est essentielle. Concerts, retransmissions de certains matchs de l'Equipe Nationale, soirées en tout genre. Quand on est pas confiné of course. On travaille dur, on est efficace, on s'investi, mais sans jamais trop se prendre au sérieux.

Le Beaulieu, c'est seulement 10mn de Gorge de Loup avec le Tram-Train, donc 3 fois rien!

Pour le salaire, on en reparle, mais c'est plutôt pas mal, avec un treizième mois lié à une prime d'intéressement. En gros, plus le Beaulieu gagne, plus les employés gagnent! Logique? Pas toujours!

Prise en charge transports - Coupure + Continue, 1 à 2 week end de repos par mois, fermé pendant les fêtes de fin d'année, fermé les lundis fériés, parce que bosser c'est bien mais vivre sa vie c'est mieux. Et puis encore plein d'autres avantages mais on garde des cartes pour les entretiens, on va pas tout dire!

CV sur [recrutement@hotel-le-beaulieu.fr](mailto:recrutement@hotel-le-beaulieu.fr) - Demandez Gaëtan, ou Aurélien, ou Maxime ou Damien, Javier, ou pourquoi pas Stecy et Mathieu. Enfin qui vous voulez tant que vous voulez travailler !