

Et si vous aidiez la brigade en apportant votre savoir-faire pour éveiller les papilles de nos client(e)s ?

Situé au sein de l'Hôtel Mercure, établissement 4\*\*\*\*, filiale du Groupe DUBREUIL et franchisé du Groupe ACCOR, le Monkey Place est un lieu de vie, un bar et un restaurant qui vous fera voyager grâce à sa cuisine du monde. En outre, le Monkey Place est devenu « the place to be » au cœur de la Roche-sur-Yon.

Le saviez-vous ? Au Monkey Place, vous intégrerez une entreprise où il fait bon travailler ! Et c'est grâce à l'ensemble de nos collaborateurs que nous sommes certifiés pour la première fois par le baromètre Great Place To Work, depuis septembre 2023.

**Dans le cadre de notre développement, rejoignez notre établissement situé à la Roche-sur-Yon (85) en qualité de Chef / Cheffe de partie en CDD de 6 mois, à pourvoir à partir de février 2024.**

Sous la responsabilité de Jimmy, notre Chef de cuisine au Monkey Place, et au fil des évolutions de notre carte, vous devrez :

- Réaliser de façon autonome la préparation des plats chauds et froids, composés de produits frais et de saison, dans le respect des normes d'hygiène HACCP ;
- Veiller à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats ;
- Coordonner la répartition des tâches confiées à votre équipe (commis, apprentis) ;
- Assurer le bon déroulement du service dans les délais impartis.

Venez assister le Chef et sa brigade si vous :

- Souhaitez travailler avec des produits frais et locaux en prêtant attention aux saisonnalités
- Avez envie de travailler dans une ambiance conviviale avec une équipe passionnée ;
- Appréciez le renouveau dans les plats que vous cuisinez, notre carte est renouvelée tous les 4 mois ! ;
- Avez déjà une expérience réussie dans ce domaine et que vous souhaitez nous partager votre pédagogie, votre sens du service, votre esprit d'équipe et votre implication ;
- Avez envie d'intégrer un bar incontournable de la Roche-sur-Yon.

Pour ne rien vous cacher, au Monkey Place :

- Nous travaillons sur un rythme de 39 H 00 par semaine avec une rotation des horaires pour préserver au mieux votre équilibre vie pro/vie perso ;
- Nous bénéficions d'un week-end sur trois non travaillé ;
- Nous disposons d'une rémunération composée d'un salaire fixe sur 12 mois, d'une prime variable sur objectifs au bout d'un an d'ancienneté et d'avantages en nature nourriture ;
- Nous bénéficions également d'avantages connexes tels qu'une mutuelle pour vous et votre famille, un accord d'intéressement pour partager les bénéfices de l'entreprise, un CSE ;
- Nous travaillons avec des équipements récents et performants ;
- Nous collaborons dans la bonne humeur, l'enthousiasme et l'envie de faire plaisir à nos clients ;
- Nous vous accompagnons dans votre nouveau poste à travers un parcours d'intégration ;
- Nous faisons partie du **Groupe Dubreuil**, ce qui nous permet de vous offrir des opportunités d'évolution.

Que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e), poussez notre porte et rejoignez nos équipes pour que, grâce à vous, nos clients profitent d'un délicieux moment !

Si nous avons attisé votre curiosité et que vous souhaitez avoir plus d'informations sur le poste, vous pouvez joindre Lucie BAUDRY au 07.89.26.24.64 ou par mail à [baudry.lucie@groupeDubreuilHotels.com](mailto:baudry.lucie@groupeDubreuilHotels.com). Vous pouvez aussi postuler directement : <https://www.groupeDubreuil.com/offres/>

Rejoignez le Groupe DUBREUIL, un groupe familial diversifié et riche de ses nombreux métiers.

Parce que les images parlent mieux que les mots, venez voir tout ce que nous sommes :  
[https://www.youtube.com/watch?v=M\\_6PwkNucNw](https://www.youtube.com/watch?v=M_6PwkNucNw).