

# CHEF DE PARTIE

Le chef de partie assiste le chef de cuisine dans la réalisation des cartes.

## MISSIONS PRINCIPALES ET ACTIVITES :

- Préparation culinaire : Préparer le menu du jour en fonction des ingrédients choisis, Réaliser les préparations manquantes en fonction des stocks, Dresser les assiettes en fonction des commandes, Réaliser certaines préparations à l'avance et procéder à la mise sous vide, Contribuer à la préparation des ingrédients constituant les plats à la carte du bar, Procéder à des essais culinaires et participer à la constitution de la nouvelle carte.
- Gestion : Suivre les stocks et remonter les besoins sur la liste collective, Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises.
- Entretien : Veiller à la propreté constante de la cuisine et à l'entretien du matériel.

## SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

- Parfaite maîtrise des techniques de cuisine,
- Parfaite connaissance des recettes à la carte,
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité,
- Gestion du temps et des priorités,
- Connaissance de l'histoire, de la philosophie et des valeurs de l'établissement,
- Parfaite maîtrise de l'ensemble des services et offres de l'hôtel.

## CE QUE NOUS PROPOSONS :

- Un poste dans un environnement de travail exceptionnel et un outil de travail de qualité,
- 2 jours de repos consécutifs,
- La possibilité de s'exprimer pleinement aux côtés du Chef Julien Hennote, étoilé au guide Michelin,
- Une mutuelle pour toute la famille du collaborateur,
- Des primes sur les résultats qualitatifs et quantitatifs de l'entreprise,
- Une entreprise qui s'efforce de défendre des valeurs optimistes et bienveillantes,
- Salaire : selon expérience,
- Poste nourri et logé possible.

## CE QUE NOUS ATTENDONS :

- L'envie de faire plaisir à nos clients avec des produits bruts, sains et locaux,
- Une attention toute particulière aux gestes qui permettent de faire une cuisine plus respectueuse de l'environnement,
- Une très grande sensibilité à la qualité et la proximité des produits,
- Une envie de s'investir dans une entreprise en pleine « croissance »,
- La maîtrise aigüe des normes HACCP.

