

CHEF DE PARTIE

DESCRIPTIF

Sous la responsabilité du Chef ou du Second de cuisine et en liaison avec eux, le Chef de partie exécute la mise en place de la carte et des plats du jour afin d'assurer un bon déroulement du service tout en assumant sa propre partie.

CAP et/ou une expérience professionnelle réussie sur le même poste d'une durée de 2 ans minimum.

QUALITÉS RECHERCHÉES

Grandes capacités de travail, capacité d'organisation, rapidité d'exécution.

Forte motivation.

Sens de la discipline.

Aptitudes à travailler en équipe.

Pédagogie.

Résistance au stress.

Bonne condition physique.

Rigueur dans le respect des procédures de travail et des fiches techniques.

Maitrise de l'art culinaire.

Passion pour la cuisine et le travail bien fait.

Bien sûr, tous ces adjectifs se déclinent au féminin !

MISSIONS

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Appliquer, suivre et contrôler les process HACCP.

Respect des règles sanitaires en matière d'hygiène, de sécurité et de conservation alimentaire.

Garantir l'approvisionnement, le suivi du stockage, la transformation,

la préparation, le service, la satisfaction de la clientèle et tout ce qui est relatif à l'assiette (qualité, quantité, présentation).

Envoyez CV + lettre de motivation à recrutement@lecirque.com