

Chef de partie (H/F)

56260 Larmor-Plage [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Etablissement hôtelier 4* situé à Larmor-Plage.

Devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle ...

Le poste

Chef de partie (h/f)

Nous recherchons un Chef de partie talentueux pour rejoindre notre brigade passionnée. Sous la direction du Chef de Cuisine et du Sous-Chef, le Chef de Partie est responsable des réalisations culinaires relevant de sa spécialité.

Le Chef de Partie joue un rôle clé dans notre équipe. Il doit maîtriser tous les types de cuisson et être capable d'équilibrer la prestation d'un point de vue économique.

Vos responsabilités :

- Mise en place du service et gestion des mises en place
- Réalisation des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Contribuer à l'évolution des plats de votre partie
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Former vos commis pour maintenir un niveau d'excellence

Profil recherché :

- Expérience pertinente en tant que Chef de partie ou poste similaire
- Polyvalence et expertise dans tous les types de cuisson
- Aptitude à travailler sous pression lors des services animés
- Sens aigu des détails et souci constant de la qualité
- Esprit d'équipe et excellentes compétences en communication

Nous offrons un contrat d'une durée de 1 mois à partir du 10 novembre 2023. Ce poste est à temps plein.

Rejoignez-nous pour une expérience culinaire unique au sein d'une équipe dynamique et passionnée ! Postulez dès maintenant en envoyant votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : [agency email].

Le profil recherché

Actual recrute un Chef de partie (h/f) avec une expérience professionnelle de 3 à 5 ans.

Nous recherchons un candidat passionné par la cuisine, doté d'un fort esprit d'équipe et ayant une solide expérience en tant que chef de partie.

Le candidat idéal doit posséder des compétences avancées dans la préparation des plats, la gestion des stocks et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il doit être capable de travailler sous pression, de gérer son temps efficacement et de maintenir un haut niveau d'organisation.

Les principales responsabilités du chef de partie incluent :

- Préparer les ingrédients nécessaires pour les plats assignés
- Suivre les recettes et les instructions du chef
- Cuisiner et assembler les plats avec précision
- Gérer les stocks et passer les commandes lorsque nécessaire
- Maintenir un environnement propre et sûr dans la cuisine
- Former et superviser les commis de cuisine

Pour réussir dans ce rôle, le candidat doit démontrer :

- Une excellente connaissance des techniques culinaires
- Une grande créativité pour proposer des plats innovants
- Une attention aux détails pour assurer une présentation soignée des plats
- Un bon sens de l'organisation et une capacité à gérer plusieurs tâches simultanément
- Un esprit d'équipe et une capacité à communiquer efficacement avec les autres membres du personnel de cuisine

Si vous êtes passionné par la cuisine, ambitieux et avez l'expérience requise, rejoignez notre équipe en postulant dès maintenant!