

Chef de partie (H/F)

75009 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



27/04/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Situé au cœur du quartier de l'Opéra, à deux pas des grands boulevards et des adresses emblématiques de la capitale, notre client, hôtel parisien, incarne une nouvelle vision de l'hôtellerie lifestyle haut de gamme. Installé dans un superbe immeuble haussmannien chargé d'histoire, l'établissement marie avec élégance le charme classique parisien et un design contemporain audacieux.

Pensé comme un véritable lieu de vie, l'hôtel séduit une clientèle internationale, cosmopolite et exigeante, en quête d'authenticité et d'expériences uniques. L'hôtel se distingue par son sens du service personnalisé, son énergie moderne et son positionnement entre luxe et lifestyle, où l'excellence opérationnelle se conjugue avec une approche humaine et décontractée.

Le poste

Vos Missions :

- Assurer le service du PDJ + midi ou du soir
- Préparer la mise en place et le dressage des plats
- Assurer le respect des Standards (recettes, hygiène alimentaire, délais)
- S'assurer que son poste de travail est propre et rangé
- Superviser les commis de cuisine
- Vérifier les stocks et conditions de conservation de chaque produit
- Proposer des nouvelles créations / suggestions
- Passer les commandes

Conditions :

- Statut : Employé
- Horaires : 39h/semaine: Principalement 15h30-00h
- Jours de repos : 2 jours consécutifs
- Salaire: Selon profil
- Equipe: 12 personnes

Avantages :

- 1 RTT par mois
- Mutuelle prise en charge à 70% par l'employeur
- Transports remboursés à 75%,
- Compte épargne temps
- 13ème mois à partir de 6 mois d'ancienneté
- Prime participation / intéressement
- Revalorisation annuelle collective des salaires
- Congés spéciaux
- Prime ancienneté
- Service de pressing pour vos tenues professionnelles,
- Cafeteria d'entreprise,
- Jours fériés garantis dès l'entrée,
- Comité social et économique (bons d'achats, prise en charge à hauteur de 130 euros annuel d'un abonnement sportif)
- Evènements sociaux annuels : Noël des enfants, fête du personnel, 1% action logement,
- Tarifs préférentiels dans les hôtels du groupe
- Indemnités de nourriture 187€ brut

Le profil recherché

Nous recherchons un véritable passionné de la gastronomie, capable d'allier créativité et rigueur opérationnelle au sein de notre brigade.

Votre Parcours & Compétences :

- Diplômé(e) d'un CAP/BEP ou Bac Pro Cuisine au minimum.
- Vous justifiez d'une expérience réussie sur un poste similaire
- Vous maîtrisez parfaitement les bases de la cuisine française, les cuissons, ainsi que le dressage des assiettes selon les standards de l'hôtellerie haut de gamme.
- Normes HACCP et la gestion des stocks.

Vos Qualités Personnelles :

Leadership Naturel : Vous savez transmettre votre savoir-faire et animer votre équipe (commis, apprentis) avec pédagogie et bienveillance.

Résistance au Stress : Le rythme soutenu des coups de feu ne vous fait pas peur ; vous gardez votre calme et votre efficacité en toute circonstance.

Sens du Détail : Sensible à l'esthétique et à la qualité des produits, vous ne laissez sortir aucune assiette qui ne soit pas à la hauteur de notre promesse client.

Esprit d'Équipe : Vous êtes convaincu(e) que la réussite d'un service est avant tout un travail collectif.