

Chef de partie (F/H)

38500 VOIRON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

L'Agence Actual Grenoble Gambetta recrute, pour l'un de ses clients, situé à Voiron, un(e) Chef de Partie (H/F) afin de renforcer sa brigade.

Notre client est un restaurant reconnu pour sa cuisine généreuse, élaborée à partir de produits de qualité, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

Vous souhaitez évoluer dans un établissement dynamique où votre savoir-faire sera pleinement valorisé ? Rejoignez-nous dès maintenant en envoyant votre CV!

Le poste

Sous la responsabilité du Chef de Cuisine, vous êtes garant(e) de votre poste et participez activement à la préparation et au bon déroulement du service.

Vos missions:

- **Préparer et réaliser les plats de votre partie dans le respect des fiches techniques ;**
- **Assurer la mise en place avant chaque service ;**
- **Veiller à la qualité, à la présentation et au dressage des assiettes ;**
- **Gérer les cuissons et les préparations en respectant les délais de service ;**
- **Participer à la réception et au stockage des marchandises ;**
- **Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures HACCP ;**
- **Maintenir votre poste de travail propre et organisé ;**
- **Travailler en étroite collaboration avec l'ensemble de la brigade afin d'assurer un service fluide.**

Conditions et avantages

- Lieu : Voiron (Véhicule conseillé)
- Date de début : à pouvoir dès que possible
- Contrat d'intérim avec possibilité d'évolution en CDI
- Horaires : 10h00 14h30 et 18h00 22h30
- Salaire : à partir de 13 € brut/heure (selon profil et expérience)
- 10% IFM, 10% ICP, acomptes à la semaine, mutuelle
- Compte Épargne Temps (Livret Actual) rémunéré à 12%
- Parrainage : possibilité de gagner un chèque cadeau en recommandant une personne

Le profil recherché

Vous justifiez idéalement d'une première expérience réussie en tant que Chef de Partie ou Cuisinier confirmé en restauration traditionnelle.

Vous êtes reconnu(e) pour :

- Votre maîtrise des techniques culinaires ;
- Votre sens de l'organisation et de la rigueur ;
- Votre rapidité d'exécution pendant les services ;
- Votre capacité à travailler en équipe ;
- Votre résistance au stress ;
- Votre connaissance des normes HACCP.