
CHEF DE PARTIE TJN

Sous la responsabilité de notre Chef des Cuisines Marcel Ravin, de ses Seconds et des Sous Chefs, vous contribuez au bon déroulement du service et à la qualité de la production de votre partie. Vous êtes également responsable de votre partie et vous en assurez l'organisation et la bonne coordination de cette dernière durant le service.

PRINCIPALES ACTIVITÉS :

DU DOMAINE DE LA PRODUCTION

- Produire et dresser les plats relevant de la partie, conformément aux fiches techniques et aux processus défini par le Chef Exécutif;
- Réaliser les différents modes de cuisson, préparation et de production culinaire ;
- Veiller à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats ;
- Collaborer étroitement avec l'entièreté de la brigade mais aussi les collaborateurs de la salle pour assurer une parfaite synchronisation des envois en cuisine ;
- Effectuer l'envoi des plats dans le respect des délais souhaités par le client ;
- S'assurer que les listes prévisionnelles de commandes fournies par les Demis-Chefs de partie soient correctes ;
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises,
- Adapter son organisation et son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements, et des clients ;
- Veiller à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP ;
- S'assurer de la bonne traçabilité des produits, de la bonne température des frigos ... grâce au logiciel E-Pack ;
- Appliquer et faire appliquer les procédures internes (règles de stockage (FIFO), bon de perte...) ;
- Respecter les consigne d'utilisation et de sécurité du matériel mis à sa disposition ;
- Etre garant de la gestion des allergènes conformément aux procédures de l'Hôtel ;
- Appliquer les règles de sécurité de l'Etablissement (incendie...) ;
- Participer à la réalisation des différents essais pour le renouvellement de la carte.

DU DOMAINE DU MANAGEMENT

- Animer l'équipe dont vous avez la charge ;
- Instaurer une bonne cohésion d'équipe ;
- Organiser et contrôler le travail des commis de cuisine et des demis-chef de partie pour sa partie ;
- Assurer la formation et le perfectionnement des commis de cuisine et des stagiaires.



PROFIL :

Connaissances requises :

- CAP/BEP Cuisine
- Expérience sur un poste équivalent dans un établissement 4 étoiles, 5 étoiles ou Palace durant au moins un an ;
- Connaissance des techniques de préparation culinaires ;
- Maîtrise parfaite des normes HACCP ;
- Connaissance des techniques de management ;
- Savoir utiliser une fiche technique

Qualités Requises :

- Rigueur,
- Motivation,
- Maîtrise de soi,
- Rapidité d'exécution,
- Esprit d'équipe,
- Endurance,
- Résistance au stress,
- Autorité.

Temps de travail : Roulement Jours et Nuits – Week-end & Jours Fériés

Ce profil de poste n'a aucune valeur contractuelle. Les missions mentionnées ne sont pas exhaustives et toutes autres missions supplémentaires pourront être confiées en cas de nécessité de service.

