

Un poste de DEMI CHEF DE PARTIE H/F est à pourvoir au sein des Brigades Cuisines Casino Monte-Carlo

Mission :

Le ½ Chef de Partie est amené à coordonner une équipe de commis de façon à réaliser, dresser et envoyer les plats relevant de sa partie (poissons, sauce, grillade, garde-manger...) Il assure les approvisionnements pour sa « partie ». Véritable spécialiste culinaire dans son domaine, le ½ Chef de Partie travaille constamment à l'amélioration de ses préparations et à l'élaboration de nouvelles recettes.

Principales Activités :

- **Production culinaire**
 - Réalise les préparations préliminaires
 - Réalise les recettes à partir de fiches techniques
 - Réalise les plats en fonction de la carte, des commandes particulières
 - Assure une vérification des préparations (gustation, analyse et rectification)
 - Assure le dressage et l'envoi des plats
 - Veille à la mise en valeur des présentations
 - Contribue à l'évolution des plats de sa partie
- **Organisation du travail et de la production**
 - Organise et contrôle le travail des commis et des apprentis de sa partie
 - Assure la préparation du matériel de service
 - Recense les besoins en matériel
 - Est force de proposition quant à l'élaboration de nouvelles recettes et fiche technique
- **Approvisionnement stockage**
 - Élabore une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations
 - Assure la réalisation d'inventaires
 - Assure le stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement
 - Assure la réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons pour sa partie
- **Hygiène et sécurité**
 - Respecte et veille à l'application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
 - Assure le contrôle du rangement, du stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur

La fiche métier n'a aucune valeur contractuelle, les missions mentionnées sur cette fiche métier ne sont pas exhaustives et toutes autres missions ou activités supplémentaires pourront être confiées, en cas de nécessité du service.

Temps de travail : Roulement Jour/Nuit – Soirs, Week-end et jours fériés

Contraintes du métier : Disponibilité – Stress

Diplôme/Formation : CAP/BEP, Bac Professionnel à Bac +2 (BTS...)

Spécialité du diplôme : Restauration – Cuisine

**Un poste de DEMI CHEF DE PARTIE H/F
est à pourvoir au sein des Brigades Cuisines Casino Monte-Carlo**

Expérience requise dans le domaine ou poste similaire : 1ère expérience en tant que ½ Chef de Partie dans un établissement de luxe/haut de gamme

Qualités requises : Rigueur, Respect des procédures, Polyvalence, Curiosité, Bonne communication, Résistance physique, Esprit d'équipe, Maîtrise de la langue française

Langues étrangères : Ø

Outils informatiques : Ø

Logiciels spécifiques : Ø

Poste CDD Temporaire - Saisonnier