
CHEF DE PARTIE PATISserie TJN

Sous la responsabilité de notre Chef des Cuisines Marcel Ravin et de notre Cheffe Pâtissière Floriane Grand, 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 desserts relevant de la partie, conformément aux fiches techniques et aux processus défini par la Cheffe Pâtissière ;
- Réaliser les différents modes de préparation et de production pâtissière ;
- Veiller à la présentation, à la qualité et à la bonne température des desserts ;
- Collaborer étroitement avec l'entièreté de la brigade mais aussi les collaborateurs de la salle pour assurer une parfaite synchronisation des envois en pâtisserie ;
- Effectuer l'envoi des desserts 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 ;
- Peut être amené à 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 ;
- 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 ;
- 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 Pâtisserie – Mention Complémentaire Pâtisserie, Desserts de Restaurants...
- Expérience sur un poste équivalent dans un établissement 4 étoiles, 5 étoiles ou Palace durant au moins un an ;
- Connaissance des techniques de préparation pâtissière ;
- 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.

