

Fiche de Poste – Demi-Chef de Partie (CDD 3 mois)

Informations Générales

Intitulé du poste : Demi-Chef de Partie

Rattachement hiérarchique : Chef de Partie / Second de Cuisine / Chef de Cuisine

Lieu : Restaurant Anoïa – Monaco

Type de contrat : CDD – 3 mois

Horaires : Service en coupure ou en continu selon planning

Missions principales

Le Demi-Chef de Partie assiste le Chef de Partie dans la préparation et l'envoi des plats sur son poste. Il veille

Responsabilités

- Participer activement à la production culinaire sur son poste (chaud, froid, pâtisserie... selon affectation)
- Préparer les ingrédients et réaliser les mises en place selon les fiches techniques
- Réaliser les cuissons et les dressages pendant le service
- Veiller à la qualité, à la régularité et à la présentation des plats
- Maintenir la propreté de son poste de travail (application des normes HACCP)
- Gérer les stocks de produits de base de son poste (rotation, conservation, rangement)
- Aider à la réception et au rangement des livraisons
- Travailler en équipe et communiquer efficacement avec les autres membres de la brigade

Profil recherché

- Expérience confirmée : minimum 5 ans en cuisine
- Diplôme requis : Bac +2 en cuisine ou équivalent
- Esprit d'équipe, rigueur, rapidité d'exécution
- Sens de l'organisation et respect des consignes
- Passion pour la cuisine, créativité appréciée
- Bonne résistance au stress et aux pics d'activité

Avantages

- Équipe jeune et dynamique
- Ambiance de travail bienveillante
- Repas sur place
- Uniforme fourni
- Évolutions possibles selon compétences