

Touósto

Restaurant - Cuisine Délicate



Fiche de Poste – Chef de Partie

Définition :

Au sein de la brigade et sous les ordres du Chef de Cuisine et du Second de Cuisine, le Chef de Partie prend en charge les réalisations culinaires qui relèvent de sa spécialité. Il assure la gestion des stocks de sa partie et en informe sa hiérarchie en cas de rupture. Le Chef de Partie manage son commis, son stagiaire ou son apprenti qu'il forme et en est responsable.

Le Chef de Partie doit avoir une maîtrise avancée des techniques culinaires essentielle, et assure le stockage de ces marchandises en chambres froides ou dans l'économat. Il assure également la préparation des plats culinaires froids et chauds, qu'il assaisonne et présente avec soin et précision. Il veille au bon déroulement de son poste : approvisionnement, gérer la bonne marche avant, et une bonne rotation des mises en place.

Missions principales :

- Mise en place du service et gestion des mises en place de sa partie.
- Réalisation des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique.
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration.
- Contribuer à l'évolution des plats de sa partie.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Former ses commis, apprentis ou stagiaires

Savoir & Savoir-Faire :

- Bonne communication, sens du relationnel.
- Développe un intérêt et un talent particulier pour un domaine précis de la cuisine.
- Sens du management et respect de la hiérarchie.
- Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances.
- Logique et curiosité

Condition d'exercice :

- Travailler 2 soirs par semaine, voir 3 en fonction des besoins de l'activité.
- Peut être amené à se déplacer sur des événements extérieurs à l'entreprise.
- Rémunération : 1650€ net / mois (base 39h), avantage en nature compris.
- 2 jours de repos consécutifs.