

RECHERCHONS POUR NOTRE RESTAURANT 2* MICHELIN, ½ CHEF DE PARTIE.
POSTE DISPONIBLE DÉBUT MARS.

VOUS SEREZ EN CHARGE DE LA MISE EN PLACE DU POSTE ET DE LA RECHERCHE,
SOUS MA RESPONSABILITE ET CELLE DU CHEF PÂTISSIER.

VOUS ÊTES MOTIVE (E), PONCTUEL (LE), SOIGNEUX (SE) ET RIGOUREUX (SE) VOUS
AVEZ ENVIE DE PROGRESSER ET DONNER LE MEILLEUR DE VOUS MÊME.

POSTE EN CDD POUVANT ABOUTIR SUR UN CDI SI COMPÉTENT(E). EVOLUTIF.

CONTACT: Mr GIRAUD REMY AU 02 54 20 72 57/ 06 11 30 59 13. OU A:

giraudr@aol.com

½ CHEF PARTIE PATISSIER

DOMAINES DE COMPETENCES

- Création de la carte suivant la saison en collaboration avec le chef et les commis de pâtisserie
- Participation à la création des fiches techniques avec photo
- Rigueur dans la réalisation et l'application des fiches techniques
- Parfaite connaissance des bases de pâtisserie
- Connaissance des chocolats et du travail du sucre
- Gestion des commis de cuisine ainsi que des stagiaires
- Respect des normes HACCP, du protocole des températures, respect des liaisons chaudes où froides
- Nettoyage des chambres froides et du poste journallement
- Contrôle des chambres de pousse
- Gestion des viennoiseries
- Contrôle des ratios
- Gestion du stock
- Commandes fournisseurs avec contrôle des prix et des poids.
- Elaboration des inventaires mensuels
- Dextérité et rapidité lors de l'exécution des tâches préliminaires
- Planification de son travail et de celui du commis
- Autonomie durant les phases d'élaboration, de préparation et d'envoi
- Etiquetage des produits du jour avec pastilles de couleur selon tableau d'affichage