

RECHERCHONS POUR NOTRE RESTAURANT 2\* MICHELIN, CHEF DE PARTIE (H/F).  
VOUS SEREZ EN CHARGE D'UN POSTE « CHAUD » ASSISTÉ(E) D'UN COMMIS.  
VOUS JUSTIFIEZ D'UNE EXPÉRIENCE POSITIVE DANS CETTE FONCTION D'AU MOINS  
3 ANNÉES. CRÉATIF (VE), PONCTUEL (LE), AMBITIEUX (SE) ET RIGOUREUX (SE)  
VOUS AVEZ ENVIE DE PROGRESSER ET DONNER LE MEILLEUR DE VOUS MÊME.  
POSTE EN CDD POUVANT ABOUTIR À UN CDI, SI COMPÉTENT(E). EVOLUTIF.  
CONTACTER: Mr GIRAUD REMY AU 02 54 20 72 57/ 06 11 30 59 13.  
OU A: giraudr@aol.com

## **CHEF DE PARTIE**

### ***DOMAINES DE COMPETENCES***

---

- Rigueur dans la réalisation et l'application des fiches techniques
- Elaboration des fiches techniques
- 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 ratios
- Gestion du stock, suivi du food-cost
- Commandes fournisseurs avec contrôle des prix et des poids.
- Tenue d'un cahier de traçabilité (garder les étiquettes sanitaires)
- Tenir la fiche d'inventaire mensuel
- Dextérité et rapidité lors de l'exécution des tâches préliminaires
- Planification de son travail et de celui du commis sous forme de fiches
- Autonomie à son poste durant les phases d'élaboration, de préparation et d'envoi
- Collaboration à la création des nouveaux plats
- Commande, élaboration et respect des coûts