

**Poste :** Chef de partie

**Mission Principale :**

- Assurer la mise en place
- Réaliser des plats
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

**Relations hiérarchiques :**

Rattaché(e) aux responsables de la cuisine, de salle et toute personne pouvant les suppléer.

**Activités principales :**

**Production culinaire**

- Assurer la mise en place
- Assurer le nettoyage
- Réalisation des préparations préliminaires
- Réalisation de recettes à partir de fiches techniques
- Réalisation des plats et envoi des plats durant le service
- Approvisionnement stockage
- Réalisation d'inventaires
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement
- Organisation du travail et de la production
- Détermination des besoins en matériel
- Nettoyage du matériel
- Contrôle des tâches des commis de cuisine
- Élaboration éventuelle de fiches techniques nouvelles
- Veillez à la régularité du travail des commis pour sa partie

**Hygiène et sécurité**

- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contrôle de votre poste de travail
- Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité

**Distribution**

- Préparation du matériel de service
- Dressage et envoi des assiettes
- Réponse aux annonces et commandes
- Mise en valeur des présentations

**Responsabilités du poste :**

Responsable du résultat de la satisfaction des clients, du travail en équipe, des bonnes pratiques et l'application des règles d'hygiène.

**Compétences techniques et fonctionnelles :**

- Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art
- Utiliser ses savoir faire en fonction de commandes variables

- Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes
- Appliquer les normes de présentation du restaurant
- Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches techniques)
- Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes
- Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu »
- Savoir économiser l'énergie (eau, électricité...)
- Respecter les modes opératoires prescrits
- Comprendre le rôle de son travail dans la qualité globale de la prestation
- Détecter et signaler d'éventuels dysfonctionnements
- Effectuer des dosages avec précision
- Utiliser correctement et d'après des consignes précises du matériel spécifique

### **Compétences relationnelles et comportementales :**

- Prendre en considération les attentes et besoins du client
- Travailler en équipe.
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- Appliquer des consignes
- Transmettre des informations claires et précises aux différents membres de l'équipe
- Établir des relations internes et externes efficaces, sans tension ni conflit
- Garder son calme et son efficacité dans les moments de pression
- Travailler en coordination avec les autres postes

### **Formation et Expérience :**

Cet emploi est accessible :

- ✓ Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est exigée
- ✓ CAP/BEP/CQP cuisine

**Evolution :** le poste peut évoluer et s'adapter à l'évolution de l'entreprise, il pourra être évolutif pour les candidats montrant une forte motivation.

- ✓ Second de cuisine

### **Répartition de la durée mensuelle :**

Travailler en CDI sur une base de 39 heures hebdomadaires sur le modèle suivant :

- Travail en horaires coupés et continus.
- 1 week-end sur 3 de repos sauf cas exceptionnel (congrés payés, arrêt maladie, forte activité).

**Salaire de base : 11.50€ à 13€ / heure suivant le profil du candidat**

**Date ou le poste est à pourvoir : dès que possible**

Apporter CV et lettre de motivation.

**Contact :**

**Restaurant Le 7 de Table**  
Messieurs Audrain et Pellerin  
580 rue de l'industrie  
44522 MESANGER

Jean-Marie PELLERIN  
Co-gérant

Christophe AUDRAIN  
Co-gérant