

# CHEF DE PARTIE / SECOND DE CUISINE H/F

## Description du poste

Chef de Partie / Second de cuisine (H/F) est sous la responsabilité du Chef cuisinier. Il doit avoir de très bonnes connaissances des produits et des bases de la cuisine.

Ses missions :

- Création de la carte suivant la saison en collaboration avec le chef
- Participation à la création des fiches techniques avec photo ;
- Rigueur dans la réalisation et l'application des fiches techniques ;
- Respect des normes HACCP, du protocole des températures, respect des liaisons chaudes ou froides ;
- Nettoyage des chambres froides et du poste journallement ;
- Gestion du stock ;
- Commandes fournisseurs en collaboration du chef.

Type de travail temps plein Contrat 39h / 42h en CDI à pourvoir dès que possible.

## Description du profil

Vous possédez une parfaite connaissance des bases de pâtisserie.

Expériences dans la cuisine semi-gastronomique

Une personne passionnée, autonome dans son travail et maîtrise les produits et techniques culinaires. Un cuisinier curieux de découvrir une cuisine du monde fusionnée.

Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade

- Méthodique, discipliné

Il participe également avec le Chef, à l'élaboration des menus, aux choix des fournisseurs, à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Amené à remplacer le chef lors de ses absences.

Dans l'ombre du chef, il apprend encore, en attendant la consécration d'accéder au métier de chef cuisinier.

Ses qualités principales :

- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Méthodique, discipliné
- Bon gestionnaire
- Bonne connaissance des normes d'hygiène
- Doté d'une très bonne condition physique

Vous possédez l'un des diplômes suivants :

- Bac professionnel, Bac technologique hôtellerie ou BTS +2 hôtellerie-restauration.
- CAP pâtissier ou boulanger.
- CAP cuisine

**Salaire :** 1 980.00 à 2300.00€ Chef de Partie  
2350.00 à 2680.00€ Second de cuisine (selon profil)

CV plus photo récente et lettre motivation est préférable.

Expériences recommandées 3 ans