

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4 étoiles et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

POSTE : CHEF(FE) DE PARTI

MISSIONS :

- Gérer et animer l'équipe qui travaille dans sa partie,
- Garantir la qualité constante des produits fabriqués dans sa partie,
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coût des produits servis par sa partie,
- Participer à l'élaboration de la carte en collaboration avec ses responsables,
- Faire preuve de créativité et de curiosité culinaire,
- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson,
- Appliquer un process de fabrication à partir de consignes générales et d'outils (fiches techniques),
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant,
- Contrôler l'application des procédures HACCP,
- Veiller à la propreté de la cuisine et de sa partie, à l'état de l'équipement et du matériel utilisés,
- Relayer les communications du chef auprès de son équipe,
- Développer ses compétences par observation, pratique soutenue et échanges avec ses collaborateurs,
- Transmettre son savoir auprès de ses commis et veiller à leur bonne intégration,
- Communiquer à sa hiérarchie ses besoins en produits pour les commandes.

COMPÉTENCES :

- Connaissance des techniques de taille.
- Connaissances des plantes et techniques de plantation.

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- CAP/BEP Cuisine
- BTS Hôtellerie Restauration
- Bac Professionnel Restauration / Bac Technologique Hôtellerie

QUALITÉS :

- Esprit créatif
- Esprit d'équipe
- Capacité d'organisation

AVANTAGES :

Possibilité de logement + poste nourri

POSTULER : direction.rochecotte@gmail.com - Personne de contact : Carla Brosset