

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

POSTE : CHEF(FE) DE PARTIE (H/F)

TYPE DE CONTRAT :

- CDI ou saisonnier
- 39h / semaine
- 2 jours de congés sem.

BON À SAVOIR :

- Mutuelle d'entreprise (50%)
- Repas proposés sur site (optionnels)

Postuler : direction@rochecotte.fr - Contact : Carla Brosset

Missions :

- Gérer et animer 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
- Participer à l'élaboration de la carte en collaboration avec ses responsables
- Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils
- Assurer la préparation des plats chauds et froids
- Transmettre son savoir auprès de ses commis et veiller à leur bonne intégration
- Communiquer à sa hiérarchie ses besoins en produits pour les commandes

Hygiène et sécurité :

- Respect de la marche en avant
- Contrôler l'application des procédures HACCP
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Veiller à la propreté de la cuisine, à l'état de l'équipement et du matériel utilisé

Compétences :

- Polyvalence et autonomie dans les tâches culinaires
- Maîtrise de toutes les cuissons pour tous les aliments
- Capacités organisationnelles et disponibilité

Formation & expérience :

- Formation : Hygiène HACCP
- CAP/BEP Cuisine - BTS Hôtellerie Restauration
- Bac Professionnel Restauration / Bac Technologique Hôtellerie
- Expérience d'au moins 1 ans dans un poste similaire souhaitée

Qualités :

- Esprit d'équipe
- Positivité
- Pédagogie

Outils :

- Google Sheet (planning des réservations restaurant)
- Kookalert (suivi température des frigos et chambres négatives)