

CHEF DE PARTIE

RESTAURANT LE COROT 1* Michelin

Transmettre votre candidature à : cfloch@bl-hotels.com

Les étangs de Corot, hôtel, restaurants & spa, du groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS, a fait peau neuve pendant sa période de fermeture. Rejoignez les équipes et ajoutez à votre CV, cette aventure formidable qu'est le lancement d'un nouvel établissement !

Le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS est un groupe familial, regroupant une dizaine d'établissements hôteliers haut de gamme

La collection Beautiful Life Hotels se distingue par des maisons au passé riche, situées dans des lieux d'exception au charme unique et dont l'ADN reste invariablement la passion de l'accueil et la garantie d'offrir un séjour inoubliable à ses hôtes.

Nous recherchons un **chef de partie** pour notre **restaurant 1* Michelin** des étangs de Corot.

Vous êtes responsable d'une partie spécifique de la cuisine (poissonnerie, rôtisserie, etc...).

Vous Assistez et suppléez le chef et son second dans toutes ces missions.

Vous suivez et contrôlez l'ensemble de la production culinaire et des approvisionnements alimentaires dans le respect des critères définis, liés à l'exigence qualitative de cette cuisine gastronomique.

DETAILS DU POSTE

- 39 heures par semaine
- Planning : 3 jours en continu, 2 jours en coupure
- Repos : du dimanche soir au mercredi matin inclus
- Salaire : à définir selon vos compétences
- Poste à pourvoir en Septembre 2021

MISSIONS ET OBJECTIFS

Approvisionnement et stockage de la partie

- Élaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons
- Stocker les denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement

Mise en place de la partie et production

- Réaliser les plats propres à la partie
- Vérifier les préparations
- Assurer une jolie finition des plats
- Réaliser des préparations préliminaires
- Assurer la mise en place de la partie
- Respecter les modes de cuisson propre à la partie
- Respecter les fiches techniques

Contrôle du poste de travail et sécurité

- Assurer la propreté du poste de travail et de la cuisine
- Appliquer des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Porter d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité
- Assurer le rangement du poste de travail

Management et animation d'équipe

- Coordonner l'activité des cuisiniers
- Délégation de certaines activités
- Supervision de l'ensemble des activités et de leur résultat

Management

- Encadrer le travail des commis et serveurs
- Vérifier le bon déroulement du service
- Manager son équipe de commis et serveurs
- Motiver son équipe de commis et/ou de serveurs
- Coordonner l'activité de son équipe

PROFIL RECHERCHE

- Diplôme en hôtellerie restauration
- Expérience confirmée exigée en tant que commis de cuisine, demi-chef de partie ou chef de partie dans des établissements similaires

Nous sollicitons toutes les personnes prêtes à devenir un acteur clé du développement de Beautiful Life Group

Ici on rend des gens heureux et ça nous rend heureux !

Ça vous tente ?

Envoyez directement votre candidature à
cfloch@bl-hotels.com