

Chef de partie

Missions Générales

- Contribue au bon déroulement du service et à la qualité de la production en gérant sa partie
- Assure de façon autonome la production des plats conformément aux fiches techniques
- Manage le travail des commis
- Est responsable d'un secteur de la cuisine et en assure l'organisation, la coordination et le service.

Principales responsabilités

Technique métier / production

- Fabrique, dresse les plats relevant de sa partie, conformément aux fiches techniques et aux process définies par l'hôtel et la marque.
- Veille à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats.
- Effectue l'envoi des plats dans le respect des délais souhaités par le client.
- Peut être amené, selon l'organisation de l'hôtel, à réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Adapte son organisation et son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements, et des clients.

Management des équipes / implication transverse

- Organise et contrôle le travail des commis de cuisine et des apprentis(es), extra(s) pour sa partie.

Gestion

- Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service
 - en respectant scrupuleusement les fiches techniques
 - en évitant tout gaspillage et pertes de marchandises
 - en respectant les procédures et les contrôles internes appliqués dans l'hôtel
- Participe aux inventaires
- Contribue à la bonne gestion du petit matériel en évitant la casse.

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement

- Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
- Respecte les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à sa disposition.
- Applique les règles de sécurité de l'hôtel (incendie...)
- Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)



Chef de partie

Rattachement

Directeur général

Salaire: 2000€ brut, 39 heures par semaine, repos samedi et dimanche, mutuelle, primes qualité et performance. Equipe de 3 personnes. 35 couverts en moyenne annuel. Service en coupure et continue.