

▶ ENTREPRISE

Nom : Radisson Hotel Blu Paris, Marne-la-Vallée
Contact : Laura Marcon, Coordinatrice des Ressources Humaines
Coordonnées : Careers.paris@radissonblu.com

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction : Demi Chef de Partie
Type de contrat : CDI
Durée : -
Lieu de travail : 40, Allée de la Mare Houleuse - 77700, Magny-le-Hongre
Durée hebdomadaire : 39 heures
Horaires : Selon activité
Permis : conseillé

Descriptif du poste :

Dans cadre de ses fonctions de Demi Chef de Partie et sans que cette liste soit exhaustive ou limitative, le(a) salarié(e) est notamment chargé(e) d'assurer les missions suivantes :

- Est garant de la bonne utilisation et de l'entretien du matériel et des outils de cuisine et de plonge
- Participe à l'élaboration des menus
- Assure les sorties de l'économat et/ou du stock en accord avec les fiches techniques et les demandes du client sous le contrôle du Chef de cuisine
- Propose de nouvelles recettes
- Prépare les plats relevant de ses compétences
- Répartit l'ensemble des préparations de cuisine aux commis selon leur qualification et contrôle leur réalisation
- Met en place et contrôle l'application de toutes les directives concernant la fabrication des plats, leur qualité, leur présentation et leur régularité vis-à-vis des fiches techniques
- Met en place et contrôle l'application des directives concernant la fabrication des repas du personnel dans un souci permanent de qualité
- Veille à ce que les denrées soient stockées en respectant les normes HACCP
- Veille à limiter les pertes lors de la préparation des mets
- Applique les consignes d'ouverture et de fermeture données par ses supérieurs
- Participe à la formation technique des commis, apprentis et/ou stagiaires accueillis par son département

Observations :