

▶ ENTREPRISE

Nom : HOTEL DALI
Contact : geneletti@lhmfrance.fr
Coordonnées : 12 boulevard des sports 77700 Bailly Romainvillier

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction : Demi- Chef de Partie
Type de contrat : CDI
Durée : Indéterminé
Lieu de travail : Hôtel DALLI à Chanteloup en Brie 77600
Durée hebdomadaire : 35 H
Horaires : En continu du matin ou du soir
Permis : B serait un plus

Descriptif du poste :

- Effectuer le contrôle réglementaire (températures, DLC, traçabilité, nettoyage, inventaires etc.) et s'assurer que les préparations culinaires sont faites dans le respect des fiches techniques
- Faire face aux imprévus du service et répondre aux demandes spécifiques des clients
- Contrôler la conformité organoleptique, visuelle et la température des produits prêts à être servis aux clients
- Transmettre spontanément toutes les informations pertinentes relatives à son environnement professionnel, à sa hiérarchie
- Apporter des réponses pratiques, concrètes et applicables au client ou prestataire ou à sa hiérarchie sur des questions relevant de sa technicité, intégrant différents paramètres de son environnement
- Appliquer et veiller au respect des procédures opérationnelles, y compris les ouvertures et fermetures de son restaurant, des standards de qualité et environnementaux ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité

Observations :

Flexibilité horaire et jours de repos

Avoir une expérience récente d'au moins un an sur un service à table ou une buffeteria en tant que Commis de cuisine
2 ans d'expérience professionnelle dans la filière Hôtellerie / Restauration

Besoin de 2 demi chef de partie