**ENCODAGE offre**

Intitulé fonction FR : « Chef de partie (h/f) »

Fonction + tâches :

Une société spécialisée en XXX recherche un « chef de partie (h/f) » en CDD de 3 ou 6 mois avant CDI

Tâches :

Assurer la mise en place, préparer, disposer et garnir les aliments chauds

Coordonner et superviser les occupations des commis de cuisine ou manoeuvres de cuisine au sein de son département

Travailler dans la cuisine chaude

1. Travail préparatoire:

Réalise la mise en place des préparations chaudes du menu du jour et/ou des plats à la carte; donne des instructions aux commis de cuisine ou manoeuvres de cuisine pour la mise en place, préparation, cuisson, pour le nettoyage et rangement du matériel de cuisine

Prépare les aliments chauds et sauces

Cuit la viande, le poisson et la volaille

2. Pendant le service:

Prépare et achève les plats chauds en fonction de la commande

Dispose et garnit les aliments sur assiettes ou plats, respecte les portions des différents composants des repas

Aide ses collègues durant les périodes de pointe

3. Après le service:

Débarrasse son département (cuisine chaude)

Contrôle et traite les restes d'aliments

Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits

Assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires

Contrôle le stock de la cuisine chaude et transmet les commandes au sous-chef ou au chef de cuisine

Nettoie le lieu et les instruments de travail

Assure l'ordre, la netteté et la sécurité au sein de la cuisine

Respecte les normes de sécurité pendant les occupations

Signale les dérangements et défectuosités

Participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s)

Propose des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations

Profil demandé + comment postuler :

Profil recherché :

Vous êtes flexible et polyvalent

Vous êtes soigneux et rigoureux

Vous êtes motivé et ponctuel

Vous êtes capable de travailler en équipe de façon harmonieuse

Vous aimez le contact humain

Une bonne connaissance du français est indispensable

Les normes HACCP n’ont plus de secrets pour vous

Vous êtes résistant au stress

Votre enthousiasme est communicatif et vous adoptez une attitude positive

Carte activa souhaitée

Modalités des candidatures : CV

Conditions de travail (+ précisions complémentaires):

CDD de 3 mois minimum avant prolongation

Temps partiels ou temps pleins

Services continus

Horaires variables entre 7h et 17h

Travail uniquement en semaine

Rémunération selon le barème