



RÉFÉRENCE DE L'OFFRE 2015

INTITULÉ DU POSTE

CHEF DE PARTIE (H/F)

LIEU DE TRAVAIL DOUAI

DESCRIPTIF

La plateforme Proch'Emploi du Douaisis recherche pour un restaurant du territoire un chef de partie H/F
Vos missions seront les suivantes :

Vos missions seront les suivantes :

Vous serez responsable de l'approvisionnement de tous les produits alimentaires de votre poste, de la production culinaire de votre poste et de leur conservation, de l'application des normes d'hygiène et de la satisfaction de la clientèle en restauration.

Vous réaliserez des opérations de préparation, production et distribution culinaire en vous conformant aux instructions reçues et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Évolution vers un poste de second de cuisine.

PROFIL REQUIS

CAP / BEP Hôtellerie restauration avec expérience 3 ans

- Avoir une bonne connaissance des produits
- Maîtriser les différentes techniques de préparation et les recettes de base
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine
- Être autonome, efficace et discipliné
- Savoir faire preuve d'écoute et de curiosité
- Avoir l'esprit d'équipe
- Avoir une bonne capacité d'adaptation

CONTRAT PROPOSÉ

CDI Temps plein (39 heures par semaine)

Démarrage immédiat

La rémunération est à négocier en fonction de l'expérience.

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI

douai@prochemploi.fr