



Les Andeols
84490 Saint Saturnin les Apt

Fiche de Poste
Chef de Partie H/F

Présentation de l'hôtel

Au coeur du Lubéron, perché sur une colline cerclée d'oliviers, de cyprès et de champs de lavande, s'élève le Domaine des Andéols, authentique maison de famille, calme, luxueuse, et accueillante.

Un domaine extraordinaire composé de onze maisons et 8 suites natures, indépendantes, chaleureuses, sereines et contemporaines. Chacune d'elles est unique et allie originalité, charme et confort, écrin d'une incroyable collection d'œuvres d'art, précieuses et insolites, passionnément réunis par Patrizia et Olivier Massart, maitres des lieux.

Site internet : <https://www.andeols.com/fr/>

Mission :

Au sein de la brigade et sous les ordres du chef et sous-chef de cuisine, le/la Chef de partie :

- fabrique et dresse les plats conformément aux fiches techniques tout en veillant à leur qualité.
- organise le travail de sa partie de cuisine, forme et contrôle le travail des demis-chefs de partie, commis, apprentis, stagiaires.
- applique et fait appliquer les règles d'hygiène dans son équipe.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique métier :

- Le/la Chef de partie est un cuisinier spécialisé dans une discipline donnée : saucier, rôtiisseur, poissonnier, garde-manger, entremétier.
- Réalise des sauces et des plats en sauce. Connaissance parfaite des produits : volailles, viandes de boucherie, poissons, ainsi qu'une maîtrise totale de la préparation des fonds et des sauces (fonds bruns, roux ou blancs, coulis, marinades, court-bouillon.)
- A le sens de la délicatesse et de la justesse, connaissance parfaite des produits : viandes de boucherie, volailles, gibiers, poissons, crustacés
- Réalise, prépare des viandes rôties, des grillades de viandes et de poissons.

- Maîtrise parfaitement les différents modes et temps de cuisson, le découpage, le désossage, la tranche, le dressage, les goûts et assaisonnements.
- Assure la préparation des plats culinaires froids, assaisonnement et présentation avec soin et précision : hors d'œuvre, salades, langoustes ou homards froids, plats en gelée, macédoine de légumes ...
- Assure la préparation et la cuisson des légumes, des pâtes, du riz, des purées, des soupes et potages, des œufs, des soufflés, et des sauces blanches (béchamel, sauce crème, beurre fond, soubise, velouté de poissons...).
- Assure les préparations en respectant les normes et règles d'hygiène HACCP.
- Assure le stockage des marchandises en chambres froides ou dans le garde-manger.
- Assure les approvisionnements pour votre « partie » et manager une équipe de commis
- Veille à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats
- Peut-être amené à effectuer une partie de la production en salle devant les clients selon les événements ou l'organisation de l'offre de restauration
- Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel

Gestion :

- Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service (ratio) en respectant les fiches techniques
- Elabore une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires
- Réceptionne et vérifie de manière quantitative et qualitative les livraisons

Hygiène/Sécurité des personnes/environnement

- Contribue au Nettoyage et rangement des différents lieux de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie

Emploi du temps : possibilité d'horaires de travail en coupure, selon les besoins de l'activité.

Termes du contrat et conditions :

Type d'emploi : Temps plein (39h ou 43h à définir selon besoins), CDD

Conditions : Logement possible, flexibilité horaire demandée

Salaire : Selon expérience + prime variable

Début de Mission : Mars 2022

Expérience : 2 ans minimum en cuisine