



La Mère Germaine – 1 étoile Michelin recrute ...

Chef de partie (H/F)

DESCRIPTIF DE L'OFFRE

Dans notre établissement référencé au Guide Michelin 1* et sous la responsabilité du Chef exécutif, Julien Richard et ou des seconds, vous intégrerez une équipe dynamique et passionnée afin de participer au développement et à la renommée des établissements de la Mère Germaine.

Suivant votre profil vous serez amené à travailler sur la Mère Germaine 1* ou sur le Comptoir de la Mère Germain.

VOS MISSIONS

- Elaborer les productions, les plats des différentes offres en collaboration avec les seconds et Julien Richard
- Anticiper les productions et dresser ses listes de commandes en fonction de l'activité
- Etre source de propositions et faire preuve d'autonomie
- Contrôler et effectuer la mise en place
- Dresser pour l'envoi et assurer la bonne présentation des plats
- Maîtrise des règles d'Hygiène en restauration (HACCP) et veiller à la propreté des espaces de travail et de stockage

PROFIL RECHERCHÉ

- Candidat qui souhaite s'inscrire sur le moyen à long terme (poste en CDI exclusivement)
- Expérience gastronomique souhaitée
- Chef de partie junior souhaitant évoluer sur un poste de chef de partie
- Capacité d'adaptation
- Rigueur
- Réactivité
- Travail en équipe
- Diplôme en restauration souhaité

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Poste en CDI exclusivement
- Horaires en coupure
- Rémunération en fonction de votre profil et de votre expérience
- 2 jours de repos par semaine
- Mutuelle d'entreprise

Vous vous sentez créatif et passionné par votre métier ? N'hésitez plus, rejoignez-nous et participez à notre aventure humaine et professionnelle !

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutementcuisine.mg@gmail.com