

## Un chef de partie H/F



CDD Saisonnier du 11 décembre 2017 au 15 avril 2018  
(Prolongation possible jusqu'au 30/04/2018)

Poste nourri avec logement mis à disposition  
42h/semaine soit 182 h/mois

### MISSIONS PRINCIPALES

- Réaliser des plats cuisinés destinés à la vente ;
- Réceptionner les commandes, s'organiser et les préparer sous le regard de son supérieur ;
- Contribuer à l'évolution des plats, réaliser des plats en respectant la rentabilité ;
- Effectuer le stockage et le rangement des marchandises en réserve et mettre en place les produits destinés à la vente ;
- Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente ;
- Veiller au respect des règles d'hygiène HACCP, appliquer les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- Dresser les plats pour la vente : Présentation-dressage-finition des assiettes ;
- Effectuer l'entretien, le nettoyage du poste de travail, des ustensiles et des équipements de la cuisine ;
- Remplir quotidiennement les feuilles de relevé de température chambre froide, armoire positive/négative et signaler toute anomalie.

### QUALITES NECESSAIRES

- Excellent cuisinier
- Habileté et rapidité d'exécution
- A développer un intérêt et un talent particulier pour un domaine précis de la cuisine : Les sauces, poissons....
- Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances.

Expérience souhaitée dans un ou plusieurs postes en cuisine

Adresser CV, lettre de motivation et prétentions salariales à :  
M. Bruno CLEMENT - Directeur général  
[1650@lessaisies.com](mailto:1650@lessaisies.com) ou 06 62 14 15 83