



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-partie-f-h-3>

Chef de partie F/H

Description

Le cabinet Nextep HR de Rouen recherche pour l'un de ses clients, établissement spécialisé dans l'hôtellerie de charme et la gastronomie raffinée, un chef de partie H/F en CDI.

Rattaché au chef de cuisine et du chef exécutif consultant, en collaboration étroite avec la brigade, vous serez responsable de la production culinaire d'une section spécifique de la carte de La Ferronnerie. Vous contribuerez activement à la création des plats et au respect des standards de qualité, tout en assurant l'organisation et la gestion efficace de votre poste. Vous jouerez également un rôle clé dans le maintien d'une atmosphère de travail positive et motivante au sein de la cuisine.

Vous aurez pour missions :

- Approvisionner et stocker les denrées de votre section
- Organiser la production et la mise en place avec le Chef de cuisine et le chef exécutif consultant
- Assurer la production culinaire selon les fiches techniques
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
- S'adapter aux rythmes des différents services
- Maintenir la bonne tenue de la cuisine et du personnel
- Respecter les plannings et horaires de travail
- Garantir qualité, rapidité, organisation, rigueur et service pour assurer la satisfaction client

Qualifications

Vous avez une solide expérience en cuisine, idéalement acquise dans un établissement de qualité similaire.

Rigoureux et attentif aux détails, vous excellez dans la préparation et la présentation des plats. Le travail en équipe est essentiel pour vous, et vous savez coordonner vos actions avec les autres membres de la brigade.

Chargée de recrutement : Huet Marie

Organisme employeur

Nextep HR

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRE MISE À DISPOSITION DE RESSOURCES HUMAINES

Lieu du poste

14299, GENNEVILLE,
GENNEVILLE, France

Date de publication

5 juillet 2025 à 19:05

Valide jusqu'au

04.08.2025