



CHEF.FE DE PARTIE

Notre philosophie

Nous sommes cools tout en étant super pros ;
Nous nous éclatons dans l'assiette, dans le verre et la bouteille tout en cassant les codes ;
Nous proposons des produits de qualité, dans une ambiance décontractée !

Côté cuisine

Une cuisine gastronomique française avec un twist international lié à l'expérience du Chef Fabien Beaufour, rythmée par les saisons et les produits locaux de qualité, du plus simple au plus noble !

Notre entreprise

Familiale aux valeurs fortes d'authenticité, de qualité et de partage avec à sa tête Fabien Beaufour, chef créatif et jeune entrepreneur visionnaire secondé par son épouse, Émilie.

Chef étoilé, en Suisse en 2012 (Le Mirador Kempinski, Mont Pélerin) et en France en 2016 (Le Domaine des Étangs, Charente)

Sérieux et à la recherche de l'excellence, nous plaçons le client au cœur de l'expérience.

Engagés pour l'environnement avec une politique écoresponsable concrète : labélisés deux Ecotables en novembre 2022 et nous participons au projet pilote de l'ADEME sur l'excellence environnementale des restaurants commerciaux. (juin 2022 – printemps 2024)

L'activité du poste

Le chef de partie est de la création et réalisation des recettes de cuisine, de la production, suivi des stocks et contrôles inhérents à la cuisine et responsable de la mise en application des normes d'hygiène et de sécurité.

Votre mission :

Opération

- Proposer en permanence un service professionnel, avenant et attachant
- En charge de la préparation des plats selon les standards et les attentes des clients
- Participer à l'élaboration des menus de manière créative
- Veiller à la propreté et à l'entretien de toutes les zones de travail, des ustensiles et des équipements
- Respecter les normes HACCP, de santé et de sécurité au travail
- Respecter tous les standards de qualité et protéger le savoir-faire propre à la marque

Relation client

- Contribuer à la satisfaction des clients tout le temps en s'assurant que la sécurité et le service soient toujours la première des priorités

Administratif

- Relation fournisseurs pour la cuisine avec les outils mis à disposition : commandes, nouveaux fournisseurs, mise à jour du fichier fournisseurs, devis, factures, stock, etc ...)
- Participation active à la gestion des stocks (matériels, produits revende et consommables, inventaires, commandes etc...)



Votre profil

- Expérience d'au moins 3 ans (incluant l'apprentissage), dont une en restauration haut de gamme
- Compétences opérationnelles, administratives et de gestion
- Maîtrise de la langue française (écrit et parlé), l'anglais est un plus
- Diplôme d'une école hôtelière et références obligatoires

Compétences

- Passionné.e et créatif.ve dans son travail
- Responsable, fiable et efficace sous la pression
- Capacité de concentration et d'écoute
- Autonome dans son travail et team player
- Connaissances culinaires obligatoires

Avantages entreprise

- Mutuelle et prévoyance compétitive
- Pourboires, cumulés sur l'année, représente en moyenne un treizième salaire pour un temps plein
- Plateforme de réductions sur les grandes enseignes, les voyages, la billetterie etc.
- Congés payés : 3 semaines en aout l'été et 2 semaines l'hiver
- RH digitalisées (on boarding, planning et paye)
- 4,5 jours travaillés et 2,5 jours de repos hebdomadaire (2 jours de repos consécutifs (Dimanche et lundi) et une ½ journée dans la semaine)
- Diplôme d'une école hôtelière et références sont un atout

Poste en CDI (39h / semaine)

Basé à Bordeaux

A pourvoir de suite

Pour postuler, c'est par ici : <https://cent33.com/recrutement/>

Cette annonce vous parle, et vous souhaitez relever ce challenge, envoyez-nous par email votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copie de diplômes et/ou certificats, lettre de recommandation...) à talent@cent33.com.