



## **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 ;  
Nous proposons des produits et un service de haute qualité, dans une ambiance décontractée !

### **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. Fabien a appris des plus grands chefs du monde en France auprès d'Anne-Sophie Pic ou Patrick Henriroux comme à l'étranger aux côtés de Thomas Keller, Daniel Boulud, Daniel Humm et Reiner Becker.

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

Titulaire de la Dotation Jeunes Talents du Gault & Millau en 2018.

Référencé au Guide Michelin et 15/20 au Gault & Millau / 3 toques

Lauréat du Trophée des Techniques d'Excellence Gault & Millau juin 2024

Fabien Beaufour développe une cuisine créative à la française avec un twist international, en recherche permanente d'excellence, qui place le client au cœur de l'expérience. Engagés pour l'environnement avec une politique écoresponsable concrète : propriétaire de notre Potager urbain depuis 2020, labélisés deux Ecotables en novembre 2022, puis ambassadeur Greenfood depuis novembre 2023 et nous participons au programme de l'ADEME sur l'excellence environnementale des restaurants commerciaux pour notre région.

### **Notre mission commune :**

**faire vivre à nos clients une expérience gastronomique et des émotions culinaires inoubliables**

Exprimez votre talent au Cent33 Bordeaux en rejoignant une équipe jeune dynamique et passionnée qui a à cœur, par-dessus tout, de faire plaisir à nos clients, le goût de l'excellence, le partage dans un lieu élégant et épuré, côtoyant une clientèle locale et internationale au top, proposant une cuisine gastronomique engagée, de produits locaux avec des partenaires de talents.

### **L'activité du poste**

Le chef de partie réalise et participe à la création de recettes de cuisine, assure la mise en place de son poste, les commandes et la gestion des stocks de sa section. Il applique les normes d'hygiène et de sécurité attenantes à ses fonctions.

### **Votre mission :**

- En charge de la préparation des plats selon les standards et les attentes des clients
- Participer à l'élaboration des menus de manière créative, être force de propositions
- Respecter les normes HACCP, de santé et de sécurité au travail



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

- 3 jours de repos hebdomadaire : dimanche et lundi consécutifs + 1 journée dans la semaine
- Pourboires +++ (cumulés sur l'année, représente en moyenne un treizième salaire pour un temps plein)
- Congés payés : 2 semaines en aout, Noël en famille, 2 semaines l'hiver et 1 semaine au printemps
- Plateforme de réductions sur les grandes enseignes, les voyages, la billetterie etc.
- Tarifs préférentiels pour les collaborateurs
- Politique RSE reconnue et appliquée au quotidien
- Management participatif
- Repas du personnel de qualité
- RH digitalisées (on boarding, planning et paie)
- Mutuelle et prévoyance d'entreprise attractive
- Prime de cooptation

### **Poste en CDI (39h / semaine, vraiment !)**

#### **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](mailto:talent@cent33.com).