

## Chef de partie F/H



### Votre formation

- CAP Cuisine + expérience
- Brevet professionnel Cuisine
- Bac pro Restauration
- BTS Hôtellerie-restauration

### Vos missions

- Vous êtes responsable du contrôle et du rangement des marchandises de votre partie.
- Vous fabriquez, dressez, envoyez les plats relevant de votre partie : poissons, viandes, sauces, entremets.
- Vous organisez et contrôlez le travail des commis et apprentis.
- Vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité.
- Vous veillez à offrir au client des produits de qualité.

### Vos qualités

- Vous êtes rapide, organisé et efficace.
- Vous êtes passionné par la cuisine.
- Vous avez l'esprit de service.
- Vous savez transmettre votre savoir-faire.
- Vous connaissez les règles d'hygiène.
- Vous avez la capacité de travailler en équipe.
- Vous êtes rigoureux et méthodique.

### Vos perspectives d'évolution

- Second de cuisine
- Chef de cuisine

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution

