



Poste à pourvoir de suite

Type de Contrat : CDI

Temps de travail : 39h/semaine

Lieu de travail : 7hotel&Spa – 550 Boulevard Sebastien Brant 67400 ILLKIRCH

Poste : Chef de partie (H/F)

Statut : Employé

Rémunération : A partir de 2069€ brut sur 12 mois – A négocier en fonction du profil

- Prime d'assiduité après période d'essai
- Pointage du temps de travail et récupération des heures
- Billetterie à tarif réduits
- Tarifs sur les établissements du groupe (hôtel + salle de sport + Spa + location de salles + restaurant)
- Participation aux frais de transport en communs (50% de l'abonnement mensuel)

Le restaurant est fermé le samedi midi et le dimanche midi

Les coupures sont exceptionnelles

Notre équipe cherche son nouveau Chef de partie (H/F) !

Le 7ème Art est le restaurant du 7Hotel&Spa, situé dans le Parc d'Innovation à Illkirch. Nous proposons une carte simple, renouvelée en permanence, et au fil des saisons ! Notre chef Régis propose une sélection de plats du jour pour le service de midi en semaine, et une carte plus élaborée tous les soirs. En parallèle, le restaurant est également amené à s'investir sur les séminaires et mariages qui ont lieu au sein de l'hôtel : nous proposons donc également des prestations de type cocktails.

Nous recherchons une personne motivée, dynamique et capable de prendre en mains les préparations de notre carte et de manager notre équipe en l'absence du chef, le tout dans une ambiance familiale !

Vous vous reconnaissez dans cette description ? Envie de rejoindre notre équipe jeune, sympathique et travailleuse ?

Transmettez-nous votre candidature à l'adresse rh@7hotel.fr, si votre profil correspond, nous serons ravis d'échanger de vive voix sur vos motivations, et de vous présenter plus en détails notre fonctionnement et ce que nous avons à vous offrir !

A très vite,

Fabrice, Directeur Restauration



Fiche de poste Chef de partie

Missions :

Coordonner l'activité du personnel de la brigade, organiser et contrôler le travail des équipes tout en étant en capacité d'intervenir à chaque étape du service.
Garantir la satisfaction du client et la qualité du service rendu.

Liste non-exhaustive des tâches :

Organisation et supervision du travail de la brigade de cuisine

- Accueillir et former les nouveaux collaborateurs
- Motiver l'ensemble de l'équipe
- Travailler en étroite collaboration avec le chef de cuisine
- Superviser l'ensemble du travail en cuisine en l'absence du chef

Approvisionnement et stockage

- Contrôler le stockage ou stocker des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur
- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations
- Réaliser un inventaire
- Réceptionner et vérifier quantitativement et qualitativement des livraisons

Organisation du travail et de la production

- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Déterminer les besoins en personnel et en matériel
- Élaborer des fiches techniques
- Planifier et ordonnancer les tâches en fonction des besoins de la production

Production culinaire

- Réaliser et faire réaliser l'ensemble des préparations
- Exécuter des recettes à partir de fiches techniques
- Fabriquer tous les fonds de base et sauces mères
- Modifier des procédures de réalisation en fonction de commandes particulières
- Vérifier le résultat des préparations (dégustation, analyse, rectification)

Distribution

- Préparer le matériel de service
- Dresser et envoyer des plats
- Mettre en valeur des présentations
- Être garant de la qualité des plats envoyés
- Être vecteur de communication avec la salle

Management et animation de l'équipe :

- Accueillir et former les nouveaux collaborateurs
- Motiver l'ensemble de l'équipe
- Travailler en étroite collaboration avec le chef de cuisine

La liste des tâches n'est pas figée et évoluera en fonction de l'activité de l'établissement