



# Sous-chef de cuisine CDI H/F

## MISSION

Bateaux Parisiens, leader du tourisme et de la restauration sur la Seine, recherche un(e) Sous-chef de cuisine pour ses activités de restauration (5 bateaux croisières et un restaurant à quai « Le Bistro Parisien »).

Activité phare et prestigieuse de l'entreprise, Bateaux Parisiens a plus que jamais l'ambition de faire découvrir la plus belle avenue de Paris au monde entier, le temps d'un repas raffiné. Réputée pour la qualité de ses prestations, nous recherchons un(e) Sous-chef de cuisine pour encadrer le personnel de cuisine dans la mise en place de la production et durant l'envoi des prestations pour nos croisières déjeuner-dîner. Vous aurez pour principales missions d' :

- Encadrer le personnel de cuisine à bord
- Superviser, contrôler, organiser et animer son équipe lors des prestations
- Former les cuisiniers et les corriger individuellement
- Contrôler la mise en place de la production, le dressage et la qualité du travail en veillant au respect des fiches techniques
- Assister les chefs de partie et les commis de cuisine à la préparation ainsi qu'aux cuissons
- Assumer la responsabilité de la production de son bateau (chaud et froid)
- Appliquer et contrôler l'application des normes d'hygiène HACCP par l'équipe sous votre responsabilité
- Faire l'inventaire journalier et de fin de mois
- Contrôler le rangement ainsi que le stockage de la matière première
- Veiller au respect du matériel sur son bateau
- Faire respecter la charte qualité des Bateaux Parisiens
- Reporter auprès de la hiérarchie

## ORGANISATION DU POSTE

**CDI à temps complet (39h / semaine).**

Travail le week-end et jours fériés.

Nombre de jours de repos consécutifs : 2.

Horaires : **service continu** (14h45 – 00h)

## PROFIL

Exemplaire dans votre manière d'être et de faire, vous avez à cœur la satisfaction du client.

Issu(e) d'une formation en Hôtellerie restauration (CAP cuisine minimum), vous bénéficiez d'une expérience de 7 ans **dont 2 ans minimum en tant que Second ou Sous-chef de cuisine en restauration traditionnelle, idéalement sur de gros volumes de production.**

- Vous avez une expérience réussie en production et en gestion.
- Vous êtes un(e) bon(ne) manager et vous avez le goût pour l'animation d'équipe
- Vous êtes rigoureux(se)
- Vous possédez d'excellentes qualités relationnelles et techniques
- Vous savez faire preuve d'adaptation et de polyvalence
- Activité de restauration commerciale avec une production 7J/7, 365 jours /an = **vous travaillez essentiellement sur le service du soir avec 2 jours de repos consécutifs en semaine (hors week-end et jour férié).**

Enfin, vous avez un réel intérêt pour la gastronomie et votre métier.



## SALAIRE

en €	Salaire brut de base	Prime performance mensuelle	Salaire brut mensuel maximum	Prime sur objectifs annuelle
Salaire mensuel (temps plein)	2 560 €	0 à 305 €	2 865 €	0 à 500 €

### Avantages :

- Rémunération sur 13 mois à partir d'un an d'ancienneté
- Les salariés ayant acquis trois mois d'ancienneté bénéficient de l'accord de participation
- Avantages en nature pour les repas
- 50% de prise en charge de l'abonnement transport
- Mutuelle d'entreprise

## POUR POSTULER

Merci d'adresser votre CV, accompagné d'une lettre de motivation, sous format word ou pdf à l'adresse suivante (**réf. Sous-chef CDI**) :

[rubrique-emploi@bateauxparisiens.com](mailto:rubrique-emploi@bateauxparisiens.com)

ou

**BATEAUX PARISIENS**  
Service Recrutement  
Port de la Bourdonnais  
75 007 PARIS