



Chef de partie CDD H/F

MISSION

Nous recherchons un Chef de partie (h/f), afin de renforcer nos équipes à bord de nos bateaux restaurants. Si vous êtes d'un tempérament dynamique et que vous aimez la diversité, rejoignez-nous dans un cadre de travail prestigieux : la Seine !

Nous vous proposons d'intégrer une équipe de professionnels de la restauration, au sein de laquelle, avec le soutien du Demi-chef de partie (h/f), vous gérez et vérifiez de façon quantitative et qualitative l'évolution du produit brut au produit fini, par l'approvisionnement du (des) bateau(x) et la préparation de la mise en place du travail de production, dans le respect des normes d'hygiène définies par le plan HACCP.

Vous prenez en charge l'organisation et la production d'une partie de la cuisine (production chaude, froide, sauces, etc.) lors des prestations. Plus spécifiquement, vous devez :

- Préparer la mise en place
- Approvisionner le(s) bateau(x) en marchandises
- Evaluer la qualité des produits de base
- Ranger et stocker la matière première, selon les procédures définies par la Direction de la Restauration
- Mettre en place le plan de travail
- Appliquer les règles de conservation et de stockage des produits

- Participer à la production
- Préparer, cuire et dresser les mets
- Contrôler visuellement le travail du commis
- Assembler et présenter les préparations

- Faire respecter la charte qualité Bateaux Parisiens
- Respecter les normes HACCP
- Respecter et faire appliquer les nouvelles procédures
- Etablir un compte-rendu à la hiérarchie
- Ponctuellement, prendre la responsabilité d'un bateau en supervisant, contrôlant, organisant et animant l'équipe.

ORGANISATION DU POSTE

CDD à temps complet (39h / semaine) :

- Du 1^{er} avril au 30 octobre 2019 inclus
- Du 15 avril au 30 octobre 2019 inclus
- Du 1^{er} mai au 30 octobre 2019 inclus

Evolution possible en CDI.

Travail le week-end et jours fériés

Nombre de jours de repos consécutifs : 2

Horaires : **service continu** (15h – 23h30 ; 11h-23h30 une fois par semaine).

PROFIL

Issu(e) d'une formation en Hôtellerie restauration (CAP cuisine minimum), vous bénéficiez d'une expérience de 3 à 5 ans dont 1 an minimum en tant que Chef de partie en restauration traditionnelle, idéalement sur de gros volumes de production.

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



SALAIRE

en €	Salaire brut de base	Prime performance	Salaire brut maximum
Salaire mensuel (temps plein)	1 891 €	0 à 125 €	2 016 €

DIVERS

- une prime « *fidélité* » (125€) capitalisée chaque mois et versée en fin de contrat si le salarié en respecte le terme
- 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. **Chef partie CDD**) :

rubrique-emploi@bateauxparisiens.com

ou

BATEAUX PARIISIENS
Service Recrutement
Port de la Bourdonnais
75 007 PARIS