



CHÂTEAU HOCHBERG

CHEF DE PARTIE

RAPPORT HIERARCHIQUE : Chef

RESUME DE LA POSITION :

En tant que Chef de partie, vous êtes responsable de soutenir le Chef dans une cuisine délivrant des plats de haute qualité. Il faudra également gérer les bons de commande et vous assurer que les articles arrivant sans autorisation ne sont pas reçus. S'assurer que les standards les plus élevés sont respectés et que la qualité est constante dans la préparation quotidienne. Se tenir au courant des nouveaux produits, recettes et techniques de préparation.

TACHES ET RESPONSABILITÉS :

- Préparer les menus en collaboration avec vos collègues
- Veiller aux approvisionnements des stations
- Préparer les ingrédients qui devraient être fréquemment disponibles (légumes, épices, etc.)
- Suivre les conseils du chef et participer à l'élaboration de nouvelles présentations ou de nouveaux plats
- Optimiser la mise en place et la préparation des plats en veillant à conserver la qualité
- Appliquer les normes de santé et d'hygiène
- Aider à maintenir un climat de coopération harmonieux et amical

COMPETENCES :

- Excellente connaissance et utilisation de diverses méthodes de cuisson, ingrédients, équipements et processus
- Etre multitâche
- Capable de travailler sous pression
- Connaissance des meilleures techniques en cuisine