



## **Chef de Partie Cuisine (H/F)**

### **CDI**

C'Devant, spécialisé dans l'offre de solutions Offices propose des produits fabriqués dans notre laboratoire de Sèvres : Plateaux repas, cocktails, petits déjeuners.

Nous recherchons dans le cadre du développement de l'entreprise un Chef de Partie.

#### Description de poste :

Rattaché directement au Second de Cuisine et avec l'aide d'un commis, vous aurez comme principales missions :

- Assurer la mise en place, la réalisation des préparations préliminaires et la réalisation de recettes à partir de fiches techniques.
- Détermination des besoins en matériel, nettoyage du poste de travail, contrôle des tâches des commis de cuisine.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

#### Niveau de qualification :

Bac / Bac Pro Cuisine

#### Expérience :

3/4 ans (apprentissage inclus)

Une expérience traiteur serait appréciée

#### Qualités Recherchées :

Passionnée, rigoureux, organiser

Esprit d'équipe et dynamisme

#### Conditions :

39h/semaine,

Horaire en continu : 5h-14h ou 7h-16h

Avantage en nature nourriture,

Mutuelle conventionnelle et sur complémentaire santé.

Poste basé à Sèvres (92)