



DEFINITION DE POSTE : CHEF DE PARTIE

I-WAY recherche, pour son Restaurant Bar Lounge dont la carte a été conçue par Jean-Christophe Ansanay Alex, chef de "l'Auberge de l'île" (Relais & Châteaux Grand Chef), accueillant aussi bien des Entreprises dans la cadre de séminaires et des clients particuliers, un(e) Chef de Partie.

Rattaché au Directeur du Restaurant, vous gérez la production de votre poste, le stockage des produits ainsi que les dates limites de consommation (DLC). Votre sens de l'organisation vous permet d'assurer une bonne continuité du travail dans l'intérêt de l'établissement et des clients. Vous serez amené à former et développer les compétences des commis de cuisine, afin d'élever le niveau de connaissances général de l'équipe : connaissance des produits travaillés. Vous veillez à la bonne attribution du matériel et des locaux, à ce que la réalisation des plats soit conforme aux exigences du Chef et à la propreté de sa partie conformément aux règles d'hygiène.

Titulaire au minimum d'un CAP dans les domaines de la Restauration et/ou de l'Hôtellerie, vous bénéficiez d'une expérience d'au moins 5 ans sur un poste similaire au sein d'établissement Haut-de-Gamme.

Vous êtes une personne responsable dotée d'un bon état d'esprit pour travailler en équipe. Vous êtes organisé, bon meneur et connaissez les règles d'hygiène.

Type de contrat : CDI / Temps plein / 43 heures par semaine

Travail du lundi au samedi (y compris jours fériés) : 8h-0h (horaires variables)