



Chef de partie cuisine raffinée (H/F)

42560 MAROLS [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 01/04/2025

 Durée : 125 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 15 / Heure

L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

ACTUAL vous permet également de profiter : De 10% d'IFM et 10% d'ICP Du compte épargne temps ayant un taux de 12% D'acomptes à la semaine D'une mutuelle dès la première heure de travail De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture) CSE Actual à partir de 600h Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

L'agence Actual recrute actuellement un Chef de Partie (h/f) pour un poste à MAROLS 42560 FR.

En tant que Chef de Partie, vous jouerez un rôle essentiel dans la préparation des plats et la gestion de votre poste. Sous la direction du Chef de Cuisine, vous travaillerez en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe pour garantir une expérience culinaire exceptionnelle.

Description du poste :

Préparation des plats : Élaborez les recettes et préparez les mets selon les standards de qualité et les instructions du Chef.

Gestion du poste de travail : Assurez la mise en place, le stockage et l'entretien de votre station en fonction de votre spécialité.

Supervision et transmission : Encadrez et formez les commis de cuisine pour assurer un travail cohérent et efficace.

Respect des normes : Appliquez et faites respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et les standards de qualité.

Collaboration : Communiquez efficacement avec l'équipe pour garantir une fluidité dans le service, même en période de forte affluence.

Créativité : Contribuez à l'élaboration de nouveaux plats et à l'amélioration continue des menus en valorisant les produits locaux et de saison.

Ce poste est à pourvoir du 01 avril 2025 au 30 septembre 2025.

Rémunération : 15 € horaire.

N'hésitez pas à postuler si vous êtes passionné(e) par la cuisine et souhaitez rejoindre une équipe dynamique.

Le profil recherché

Chef de partie (h/f)

Nous recherchons un Chef de partie passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- Cuisine française : Maîtrise parfaite des techniques de la cuisine française traditionnelle.
- Gestion des stocks : Capacité à gérer efficacement les stocks et à optimiser les coûts.
- Organisation : Aptitude à organiser le travail en cuisine et à respecter les délais.
- Créativité culinaire : Capacité à proposer des plats innovants tout en respectant les standards de qualité.
- Collaboration : Aptitude à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les autres membres du personnel.

Le candidat idéal devra justifier d'une expérience significative en cuisine, idéalement dans un environnement haut de gamme. Une formation professionnelle en cuisine ou équivalent est requise.