



## LA VOILE BLEUE

restaurant - bar - plage

LA GRANDE-MOTTE

### FICHE DE POSTE : CHEF DE PARTIE CHAUD & FROID (H/F)

#### Missions :

Réalisation des préparations préliminaires  
Réalisation de tous les fonds de base, sauces mères  
Réalisation de recettes à partir de fiches techniques et de commandes spéciales  
Dressage et envoi des plats ; Mise en valeur des présentations  
Élaboration d'une liste de prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations  
Réalisation d'inventaires  
Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons ;  
Préparation du matériel de service ;  
Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement  
Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Cette liste de tâches n'est bien sûr pas exhaustive.

#### Expérience, formation :

Titulaire d'un diplôme dans le domaine de la restauration ou du service  
Vous possédez une expérience significative d'au moins 2 ans dans un poste similaire.  
CAP / BEP (Requis)

#### Compétences, qualités requises :

Minutieux, soigné, Bon relationnel, Bonne capacité d'adaptation  
Véhicule indispensable  
Nous recherchons des candidat(e)s dynamiques, sérieux(ses).  
Vous êtes motivé(e), disponible, et consciencieux(se).  
Vous avez le sens des valeurs et l'esprit d'équipe.  
Votre capacité d'adaptation, et votre réactivité seront des qualités qui vous permettront de réussir dans ce poste.

#### Conditions et informations pratiques :

CDD - 42h / semaine d'avril à septembre 2019  
Salaire brut : entre 2500 € et 3200 € brut selon profil  
Lieu de travail : La Grande Motte  
Envoyer votre lettre de motivation + CV + Photo  
Type d'emploi : Temps plein, CDD  
Salaire : 2 500,00€ à 3 200,00€ /mois

