

FICHE DE POSTE : CHEF.FE DE PARTIE H/F

Lieu de travail	Domaine du Rivau, 9, rue du château, 37120 Lémeré		
Nature du contrat	CDD temps plein	Catégorie	Employé de la restauration
Prise de poste	Immédiate	Salaire	En fonction des compétences

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6 ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

Objectifs :

- Prendre le relais du chef en cas d'absence
- Assister le chef dans la préparation des plats et la gestion de la cuisine
- Gestion des stocks et des matières premières

Missions :

- Préparation des aliments
- Mise en place des différents postes de travail
- Participation à la gestion des stocks de matières premières
- Contrôle de la qualité et de la traçabilité des produits
- Mise en place du service et gestion des mises en place
- Réalisation des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique
- Contribuer à l'évolution des plats de sa partie
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Qualités requises :

- Techniques culinaires
- Bonne communication, sens du relationnel
- Sens du management et respect de la hiérarchie
- Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances
- Polyvalence, organisation et prise d'initiative

Expérience souhaitée :

BTS hôtellerie-restauration option B Arts culinaires, art de la table et du service, Bac professionnel restauration ou bac technologique hôtellerie, CAP cuisine

Avantages :

- Possibilité d'être logé sur place