



« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...La Bonne »

Paul Bocuse, c'est 8 restaurants et brasseries autour du restaurant étoilé du Pont de Collonges. C'est plus de 2000 appétits comblés chaque jour, et c'est aussi plus de 250 collaborateurs épanouis qui partagent nos valeurs de générosité, de bienveillance et de transmission.

Plus que des restaurants, les Restaurants et Brasseries de Lyon® Bocuse vous offrent un lieu de partage en équipe, d'apprentissages, d'expériences et de rêves avec les MOFS qui font partis de l'ADN Bocuse depuis de nombreuses années.

Vous voulez intégrer le job de vos rêves au sein de nos Maisons ? Vous avez envie de façonner votre propre destin en évoluant auprès de nos managers et de nos chefs ? Nous sommes toujours en recherche de passionnés et des génies de demain qui sauront incarner nos valeurs à chacun de leur poste.

Nos équipes sont uniques et ont du talent, nous avons hâte de vous rencontrer !



FICHE DE POSTE

**CHEF DE
PARTIE**

LES MISSIONS

Sous la responsabilité d'un(e) Chef de Cuisine ou de son/sa Second(e) :

Vous réalisez l'ensemble ou une partie des préparations culinaires relevant de votre partie en suivant les fiches techniques établies dans l'exigence de qualité de la maison

Vous êtes capable d'exécuter des recettes complexes

Vous réceptionnez les commandes et contrôlez les produits

Vous assurez les approvisionnements de votre partie

Vous gérez les stocks et les pertes

Vous êtes force de proposition pour l'amélioration des recettes et l'élaboration de nouveaux plats

Vous assurez l'envoi en lien avec votre Chef de cuisine / Second(e)

Vous gérez l'approvisionnement de votre partie en communiquant avec votre Chef de cuisine / Second(e)

Vous relayez les informations du Chef auprès de votre équipe

Vous managez et formez les Demi Chefs de partie, commis, apprentis et stagiaires et leur transmettez votre savoir-faire

Vous vérifiez le travail effectué par ces derniers et apportez vos remarques pour garantir la qualité constante des mets servis

Vous réalisez les demandes d'achats food nécessaires en communiquant avec votre Chef de cuisine / Second(e)

Vous respectez rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur

ET VOUS?

Passionné(e) par votre métier et titulaire d'un BEP/CAP ou BTS cuisine/restauration ; vous avez idéalement une expérience d'au moins 2 ans sur un poste similaire en restauration traditionnelle.

Vous êtes reconnu(e) pour votre réactivité et avez le sens du travail en équipe et de la communication. Manager dans l'âme, plein(e) de rigueur, de volonté et d'esprit d'équipe ? N'hésitez plus, rencontrons-nous !

**NOUS
CONTACTER**

recrutement@brasseries-bocuse.com

04 37 46 45 63 - 06 28 10 87 14