

On recrute !

Chef de Partie



CDI - 39h - horaires tournants et variables - Rémunération selon profil

BERCAIL cherche un chef de partie – pour la rentrée!

Situé à Wambrechies, dans la campagne lilloise, Bercaïl est un restaurant – bar – hôtel réalisé en éco-conception dans lequel nous avons autant à cœur de préserver la nature qui nous entoure que de la valoriser (produits sains garantis sans pesticide, producteurs locaux, sensibilisation à l'écologie, etc.).

Bercaïl, c'est avant tout un lieu de vie qui accueille ses clients en toute simplicité et convivialité, à tous moments de la journée. On y vient pour boire un coup, manger un morceau, se détendre en famille, s'amuser avec les copains... Et pourquoi pas finir la journée en beauté en piquant un petit somme dans l'une de nos chambres ou suites ?

Au BERCAIL, nous sommes convaincus qu'il faut renouer avec les choses simples et les plaisirs authentiques. C'est pourquoi nous recherchons des personnes qui sont en accord avec nos valeurs, qui sauront apporter par leurs personnalités, savoir être et connaissances « leur pierre à l'édifice ».

Dans une cuisine sur équipée avec des équipements de qualité (dont deux rôtisseries) flambant neufs, notre chef de partie sera en charge de :

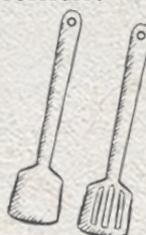
- Réaliser des préparations et la mise en place en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire
- Produire et réaliser des recettes en fonction des indications fournies par le chef ou le sous-chef
- Participer à la préparation des repas du personnel
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production
- Vérifier la qualité et la quantité des livraisons des denrées alimentaires
- Assurer la gestion et organisation des postes de travail
- Repérer et signaler les dysfonctionnements
- Savoir manager et transmettre en toute bienveillance.
- Assurer l'entretien de la cuisine et des locaux annexes

Notre chef de partie (H/F) devra donc être :

- Curieux et observateur sur l'ensemble de l'activité en cuisine
- Logique, efficace, et impliqué dans son travail
- Discipliné et en accord avec la hiérarchie
- Polyvalent, réactif et ponctuel
- En accord avec nos valeurs et soucieux de l'environnement

Il devra avoir une formation du type :

- CAP cuisine
- Bac pro restauration
- BTS hôtellerie-restauration option arts culinaires



Pour rentrer au BERCAIL:

Envoyez-nous votre CV, une lettre de motivation et/ou tout ce qui serait susceptible de nous convaincre de vous vouloir dans notre équipe, par mail: contact@bercaïlhotel.com