

Offre d'emploi N°022

CHEF DE PARTIE H/F

Missions	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fabriquer et dresser les plats de sa partie ➤ Veiller à la présentation, la température, la qualité des plats ➤ Effectuer l'envoi des plats dans le respect des délais ➤ Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ➤ Adapter son rythme de travail selon l'activité ➤ Animer son équipe (ambiance de travail) ➤ Organiser et contrôler le travail des commis ➤ Suivre et sensibiliser son équipe sur la gestion des coûts ➤ Assurer la formation et le perfectionnement des commis ➤ Veiller à la propreté des locaux et aux règles de sécurité ➤ Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel ➤ Appliquer les règles de sécurité (incendie) ➤ Respecter les engagements de la « Charte Environnement » (Economie d'énergie, recyclage, tri des déchets)
Lieu	Paris et la région Ile de France
Horaires	Non renseigné
Contrat	Contrat intérim
Date de prise de poste	Non renseigné

Profil souhaité

Diplôme et/ou Qualification	Non renseigné
Expérience	Expérience sur le même poste demandé
Qualités professionnelles	<p>Manager le travail des commis de cuisine - Être responsable d'un secteur de la cuisine, en assurer l'organisation, la coordination et le service - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité - Rigueur et méthode Rapidité et efficacité Capacité d'adaptation - Sens du détail Sens de l'observation et de l'organisation Créativité - Esprit d'équipe - Animateur d'équipe - Sens développé de l'hygiène et de la qualité Leadership</p>
Mobilité	Non renseigné

Pour postuler, envoyez votre CV et lettre de motivation par mail :

a.wodka@mdene77-mlidf.org