

7<sup>e</sup> édition

un événement

CCI METROPOLITAINE  
BRETAGNE OUEST  
Morlaix

En partenariat avec

Pays  
Historiques  
Missions Locales  
du Pays de Morlaix

N. O. B. I. S. A.  
communauté  
intercommunale



# SALON DE L'EMPLOI

MÉTIERS DU TOURISME  
ET DE L'HÔTELLERIE  
RESTAURATION

ENTRÉE  
LIBRE

Lundi 19 février  
De 14h à 17h30

[www.salondeemploimorlaix.bzh](http://www.salondeemploimorlaix.bzh)  
02.98.62.39.26

## OFFRE N°63 CHEF DE PARTIE (H/F)

### DESCRIPTION DU POSTE, MISSIONS

---

- Responsabilité de la partie chaude et du garde-manger
- Gestion des stocks
- Assistance du second
- Confection des plats, sauces, garnitures et maîtrise des cuissons
- Travail dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

### COMPÉTENCE DU POSTE

---

- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Doser des ingrédients culinaires
- Dresser des plats pour le service
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)

Qualités professionnelles :

- Gestion du stress
- Travail en équipe
- Autonomie

Formation

- Bac ou équivalent Hôtellerie restauration (cette formation est indispensable)

### DÉTAIL DE L'OFFRE

---

- Lieu de travail : Carantec
- Contrat à durée déterminée : 7 mois
- Nombre de poste : 1
- Expérience souhaitée : 2 ans sur poste similaire
- Durée hebdomadaire de travail : 39 heures/semaine
- Secteur d'activité : Restauration traditionnelle