

7^e édition

un événement

CCI METROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST
Morlaix

En partenariat avec

Pays
Historiques
Morbihan

Mission Locale
du Pays de Morlaix

N. O. B. I. A. 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
02.98.62.39.26

OFFRE N°84 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 : Roscoff
- Contrat à durée déterminée : Juillet / Août
- Nombre de poste : 1
- Expérience souhaitée : 2 ans sur poste similaire
- Durée hebdomadaire de travail : 39 heures/semaine
- Secteur d'activité : Restauration traditionnelle