



CHEF DE PARTIE

La Place des Canailles est LE lieu de vie et de sorties dédié à la restauration et au divertissement sur Marseille ! C'est une superbe aventure humaine regroupant une bande de Canailles passionnées, motivées et soudées.

Pour compléter notre équipe en cuisine, notre Chef est à la recherche d'une nouvelle canaille au poste de Chef de Partie.

TES MISSIONS À GÉRER AVEC LE SOURIRE ET BEAUCOUP DE BONNE HUMEUR :

- Coordonner le travail de son équipe dans sa partie
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires
- Fabriquer, dresser, envoyer les plats relevant de sa partie
- Participer à la création des nouvelles recettes
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel
- Réceptionner et ranger les provisions
- Préparer les repas du personnel
- Appliquer et faire appliquer scrupuleusement les procédures de conditionnement, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

LES QUALITES ET COMPETENCES INDISPENSABLES :

- Maîtriser les gestes techniques et tous les types de cuisson des aliments
- Savoir utiliser correctement les équipements et différents ustensiles
- Organisé, réactif, polyvalent, autonome
- Bon esprit d'équipe
- Respect du fonctionnement hiérarchique

TYPE D'EMPLOI :

- CDI temps plein de 39h sans coupure et 2 jours de repos consécutifs
- À partir de 2100€ brut
- Disponibilités : Journée, soir, week-end
- En présentiel dans les Docks Village (10 Place de la joliette - 13002 MARSEILLE)
- À pourvoir immédiatement



TU ES PETILLANT.E ET MOTIVÉ.E ? REJOINS NOUS !

Prépare ton CV, ton plus beau sourire et envoie ta candidature à **bonjour@laplacedescanailles.com**

Lieu : La Place des Canailles 10 place de la joliette - 13002 Marseille