Offre d'emploi :
Cuisinier – chef de partie

Hubris Bar à vin - Caviste - Restaurant recherche un chef de partie.
Hubris est une société spécialisée dans l'organisation d'événements œnologiques. Sur le même site que son activité d'agence, Hubris a créé un Bar à vin - Restaurant.
Localisation : 75020 Paris (M° Télégraphe)

Profil recherché :

- Chef de partie ayant déjà géré au moins un commis
- 3 ans d'expérience minimum
- Expérience de prise de commande en autonomie
- Maîtrise de la méthode HACCP
- Diplôme CAP ou équivalent
- Créativité, dynamisme, soin des présentations

Le Poste :

- Restaurant ouvert depuis novembre 2017
- Cuisine ouverte
- Mettre en œuvre et réaliser les plats de la carte.
  Carte alliant tapas savoureux et menu du jour de type bistronomie.
- Capacité du Bar à vin - Restaurant : 60 couverts
- CDI
- Jours d'ouverture : mardi – mercredi – jeudi - vendredi - samedi
- Horaires : 16h00 – 23h00.

Missions :

- Mettre en œuvre différentes techniques de préparations chaudes/ froides et de cuisson
- Dressage des assiettes
- Gestion du service
- Gestion hygiène et entretien
- Gestion des stocks
- Réception et contrôle des livraisons