



Un(e) cuisinier(e) (chef de partie chaud) à temps plein (CDI – 39H)

Dans le cadre de son développement, La Fraterne recherche un chef ou une cheffe de partie chaud. La Fraterne est un site multi activités associant restaurant, bar, location de salles pour les professionnels et les particuliers. Ouverts depuis février 2020, soucieux de notre impact environnemental et impliqués dans une démarche sociale nous avons de belles ambitions. Pour répondre à notre croissance et à notre développement, nous recherchons un chef cuisinier qui aura la charge du chaud au sein de notre activité restaurant brasserie.

Nous assurons un service de 60 à 120 couverts le midi en semaine. Nous sommes fermés les week-ends (ouverture éventuelle pour 10 weekends/an). Il n'y aura donc pas de coupures et vous pourrez profiter de vos soirées et vos week-ends.

Vous êtes passionné(e)s par la gastronomie, vous possédez déjà une première expérience au sein d'un restaurant ou d'un traiteur, vous aimez le travail en équipe et vous aimez le fait maison et la qualité ? Nous sommes faits pour vous ! Alors rejoignez l'équipe de la Fraterne !

Rôle

- Réaliser des plats selon les fiches techniques déjà établies
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Etudes/Formations

- CAP "Cuisine"
- CQP "Cuisine"
- Titre professionnel du Ministère du Travail : "Cuisinier"

Tâches

Production culinaire

- Réalisation des préparations préliminaires
- Vérification des préparations (gustation, analyse et rectification)

Approvisionnement stockage

- Réalisation d'inventaires
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons

Organisation du travail et de la production

- Détermination des besoins en matériel
- Réalisation des tâches en fonction de la production

Hygiène et sécurité

- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Rangement, stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur
- Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité

Distribution

- Préparation du matériel de service
- Dressage et envoi des plats
- Réponse aux annonces et commandes
- Mise en valeur des présentations

Compétences recherchées

Savoir Faire

- Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art
- Utiliser ses savoir-faire en fonction de commandes variables
- Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes
- Appliquer les normes de présentation du restaurant
- Appliquer un processus de fabrication à partir de fiches techniques
- Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes
- Faire preuve de créativité lorsque celle-ci est sollicitée
- S'intégrer dans une chaîne de production
- Utiliser ses capacités organoleptiques et les développer
- Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu »

Savoir Être

- Prendre en considération les attentes et besoins du client
- Transmettre son savoir-faire
- Adopter un comportement compatible avec la démarche de travail de la Fraterne
- Travailler en équipe
- Tenir compte des besoins de l'équipe de salle

Expériences

Une expérience en tant que second de cuisine, en brasserie, traiteur ou site événementiel serait un plus. Une connaissance des produits locaux Nantais serait appréciée.

Salaires

Rémunération selon expérience et grille des salaires de la convention collective CHR. Poste à pourvoir dès que possible.

CV et lettre de motivation à envoyer à francois.bailly@lafraterne.fr

2 rue des Grandes Bosses, 44200 Couëron

02 85 52 31 12

contact@lafraterne.fr

www.lafraterne.fr