



DOMAINE DE MURTOLI

## CHEF DE PARTIE

### DESCRIPTION DU POSTE

Sous la responsabilité du Chef Exécutif et du Second de Cuisine, le Chef de Partie est amené à travailler au sein des 3 restaurants composant le Domaine

- La Table de la Ferme (Restaurant Gastronomique)
- La Table de la Grotte (Restaurant Traditionnel Corse)
- La Table de la Plage (Restaurant de plage, cuisine méditerranéenne)

Le Chef de Partie est responsable de l'approvisionnement de tous les produits alimentaires de son poste, de la production culinaire de son poste et de leur conservation, de l'application des normes d'hygiène et de la satisfaction de la clientèle en restauration.

### PRINCIPALES MISSIONS

- Organiser votre secteur d'activités.
- Planifier votre charge de travail et la répartir entre les divers collaborateurs sous vos ordres.
- Contrôler les marchandises qui doivent être utilisées dans votre secteur.
- Réaliser avec l'aide de votre équipe l'ensemble des préparations culinaires inhérentes à votre partie.
- Montrer à votre équipe les techniques de réalisation et en assurer le suivi.
- Contrôler toutes les préparations inhérentes à votre partie en vérifiant la conformité
- Respecter les protocoles établis dans l'ensemble de votre secteur d'activités.
- Vous assurer en permanence du respect total de l'hygiène des normes en vigueur (HACCP), ainsi que du bon entretien des locaux et du matériel.

### QUALITES NECESSAIRES

- Avoir une culture générale en cuisine gastronomique
- Savoir utiliser une fiche technique
- Connaître l'organisation d'une cuisine
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtrise des cuissons et des assaisonnements
- Gestion des pertes
- Savoir déléguer à une équipe
- Pouvoir coordonner les activités d'une petite équipe