



DOMAINE DE MURTOLI

DEMI-CHEF DE PARTIE

DESCRIPTION DU POSTE

Sous la responsabilité du Chef Exécutif, Second de Cuisine, et du Chef de Partie, le Demi Chef de parti 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 Demi Chef de Partie est un commis de cuisine confirmé.

Le Demi Chef de Partie réalise des plats en fonction de sa partie : saucier, rôtiisseur, poissonnier, garde-manger, entremétier, pâtissier, boulanger.

Il participe aux préparations, aux cuissons, aux dressages des composantes d'un menu et envoie aux maîtres d'hôtel pour le service aux clients

PRINCIPALES MISSIONS

- Assurer la mise en place.
- Réaliser des plats.
- Maîtrise des techniques de productions culinaires
- Stocker les denrées de matières premières selon les méthodes de l'établissement
- Planifier la production selon les commandes, les produits en stock et la saisonnalité
- Savoir maîtriser les calculs et conversions de quantités et unités de mesure
- Manager une équipe de commis et les former aux techniques du métier
- Savoir travailler en binôme avec le chef de partie
- Appliquer les règles d'hygiène et de salubrité en vigueur ;

QUALITES NECESSAIRES

- Imaginer de nouvelles recettes
- Connaître les technicités des produits
- Endurance physique
- Rigueur
- Autonomie
- Sens du travail en équipe