ALLEGRINI
SOCIAL CLUB

RECHERCHE SES TALENTS DE DEMAIN

Chef de Partie Snacking

Lieu : Remoulins
Type de contrat : CDD 2 ou 3 mois
Début du contrat : Dès que possible

REJOINDRE LE CLUB

Vous souhaitez évoluer au sein d'une équipe passionnée et d'un groupe à la culture d'entreprise forte ?
Vous rêvez de prendre part à des projets d'exception et d'intégrer une grande famille ?

Nous recherchons nos talents de demain !

ALLEGRINI Social Club est à la recherche de femmes et d'hommes de défi, curieux et passionnés, désireux d'apporter leur savoir-faire à une entreprise en plein développement.

Envoyez-nous CV et lettre de motivation à recrutement@allegrinisocialclub.com.

Nous avons hâte de vous rencontrer !

Rattaché au Chef de Cuisine et en collaboration avec le Responsable du Snacking, vous garantissez la qualité constante des produits destinés à la préparation des différents plats et produits. Le Chef de Partie Snacking supervise la production snacking et participe à l'élaboration de l'offre snacking tout en respectant les objectifs de qualité et de coût des produits préalablement fixés.

VOS MISSIONS PRINCIPALES

CHEF DE PARTIE

- Superviser la gestion de la cuisine et de la brigade du snack
- Formation des Commis de Cuisine
- Garantir la qualité constante des produits fabriqués au snack
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coûts des produits
- Relayer les communications du Chef auprès de son équipe
- Gestion de l'approvisionnement, des stocks et de l'inventaire
- Élaboration des plannings de sa brigade
- Participer à l'élaboration de la carte du snack et définir les tarifs
- Organisation générale de la cuisine et affectation des postes de travail
- Animation et coordination de la brigade
- Application des règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contrôle de l'application des procédures HACCP
- Dressage et distribution
- Gestion de l'entretien et du nettoyage de son espace de travail et des locaux annexes

Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.

VOTRE PROFIL

COMPÉTENCES PRINCIPALES

- Réaliser les activités dans les temps impartis et au moment opportun
- Connaissance des mesures sanitaires HACCP, des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance et maîtrise des différentes techniques de production culinaire
- Bonne présentation (ongles coupés, cheveux courts ou port de la charlotte, rasé, pour les hommes)
- Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité

QUALITÉS PRINCIPALES

- Savoir-faire et savoir-être
- Dynamisme et réactivité
- Bienveillance envers ses collaborateurs et la clientèle
- Investissement
- Sens de l'organisation
- Travail d'équipe
- Leadership et management
- Intégration au sein de l'équipe
- S'adapter à la variété des tâches et du rythme de travail

VOUS ÊTES

- Passionné
- Empathique
- Rigoureux
- Réactif
- Pédagogue

Vous êtes animé par un réel esprit d'équipe !

Vous vous reconnaissez à la lecture de ce profil ? C'est certain, vous êtes notre talent de demain.
Nous avons hâte de vous rencontrer !

ALLEGRINI SOCIAL CLUB

ALLEGRINI Social Club, c'est la recette parfaite d'un savoir-faire unique au service d'un art de vivre convivial et chaleureux.

Portés par Denis ALLEGRINI, entrepreneur créatif et passionné depuis plus de 15 ans, nous imaginons aujourd'hui les concepts qui feront les tendances de demain.

C'est au travers de projets forts et novateurs que nous offrons notre expertise. Nous développons, commercialisons et assurons quotidiennement la gestion opérationnelle de nos projets.

Intégrer l'équipe ALLEGRINI Social Club, c'est entrer au sein d'une grande famille, unie, dynamique et passionnée, dans un environnement à taille humaine.