

Si vous êtes à la recherche d'un nouveau challenge professionnel, faites nous part de votre candidature. Depuis plus de 35 ans, à travers notre réseau de 25 agences en Suisse, nous nous efforçons de satisfaire vos demandes. Nous recherchons constamment, pour un ou plusieurs de nos clients, des profils motivés et soucieux de la qualité de leur travail.  
Date d'entrée à convenir.

## Chef de partie pour un restaurant gastronomique 100% (H/F/D)

### Description de l'emploi

- Poste en coupure
- Élaborer des plats et des menus en fonction des saisons, des produits, de la clientèle, etc.
- Créer des recettes, essayer divers produits pour renouveler la carte du restaurant
- Appliquer les principes diététiques pour une alimentation saine et équilibrée
- Évaluer les quantités de marchandises à commander en fonction des recettes, des réservations et des prévisions de vente
- Contrôler les denrées alimentaires livrées et en déterminer la qualité en fonction de critères connus (origine, méthode de culture, fraîcheur, etc.)
- Préparer ou superviser la préparation des aliments à cuire : éplucher les légumes, les laver, couper la viande, déterminer la quantité de divers ingrédients, etc.
- Appliquer diverses méthodes de cuisson : blanchir, rissoler, pocher, étuver, braiser, gratiner, rôtir, griller, etc.
- Garnir les plats ou les assiettes avec soin, les passer au personnel de service

### Nous attendons

- Expérience similaire de 3 ans minimum
- AFP ou diplôme jugé équivalent
- Rigueur et ponctualité sont de mise
- Capacité à travailler de manière autonome et à prendre des initiatives
- Connaissance des différentes techniques de cuisson et des méthodes de préparation
- Sens de l'organisation et aptitude à gérer les priorités
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

### Nous offrons

- Une qualification en adéquation avec le poste
- La possibilité d'intégrer une importante entreprise active dans le domaine de l'agroalimentaire ou de plus petites PME
- Autonomie
- Atmosphère de travail agréable

Veillez également noter que nous acceptons aussi les candidatures par courrier postal, mais elles ne seront pas retournées pour des raisons administratives. Cette annonce a été publiée sur <https://www.team.jobs/1gc61x>.

**Annonce Nr.**  
75352

**Du**  
18.04.2024

**Type d'emploi**  
Emploi temporaire

**Lieu de travail**  
Genève



leteam sa  
Michael Petitjean  
Rue de Lyon 77  
1203 Genève  
m.petitjean@team.jobs  
+41 22 560 80 80