

# O G A T A

## **Poste : cuisinier, chef de partie**

**Entreprise :** Lieu unique au cœur du marais à Paris 3<sup>ème</sup>, notre établissement ouvrira ses portes en à l'automne 2018 dans un magnifique hôtel particulier du 17<sup>ème</sup> siècle de 800 m<sup>2</sup>. Nous proposerons des prestations uniques placées sous le signe du raffinement, de la simplicité et de l'excellence. Un restaurant de 60 couverts ainsi qu'une salle à manger privée (10 couverts) ouvrira ainsi qu'un salon de thé, un bar exclusif, une boutique de thé japonais et une pâtisserie japonaise. Une boutique d'objets exclusifs et un espace antiquités japonaises complètent l'activité de ce lieu.

### **Fonctions :**

Rattaché(e) au Chef de cuisine ou à son adjoint, vos principales missions sont les suivantes :

- ✓ Participer à l'élaboration de la carte du restaurant ;
- ✓ Effectuer la réception et le contrôle des approvisionnements ;
- ✓ Superviser et coordonner le travail des membres de la brigade ;
- ✓ Effectuer la mise en place, la préparation des plats à la carte
- ✓ Effectuer le nettoyage de la cuisine et de tous les éléments ;
- ✓ Contribuer à la préparation des plats proposés à la carte ;
- ✓ S'assurer de la qualité des plats envoyés au comptoir et en salle ;
- ✓ Veiller strictement au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;

### **Compétences principales :**

- Vous êtes français ou japonais et connaissez la cuisine japonaise.
- Vous travaillerez en français et/ou en japonais
- Vous êtes créatif, force de proposition et sensible à l'univers de la gastronomie,
- Vous avez une première expérience réussie au sein d'une brigade française et/ou japonaise

### **Conditions :**

- ❖ Rémunération fixée (à déterminer en fonction de l'expérience)
- ❖ Contrat de 39 heures/semaine
- ❖ Position Agent de maîtrise
- ❖ 2 jours de congés par semaine
- ❖ 50% carte Navigo
- ❖ 50% mutuelle prise en charge
- ❖ Uniforme fourni + entretien assuré

Important : Ce poste exige polyvalence et disponibilité pour atteindre les objectifs. Vous reconnaissez être informé que chaque poste dans l'entreprise nécessite polyvalence et adaptabilité et qu'il pourra vous être demandé d'effectuer occasionnellement d'autres tâches ne relevant pas de vos fonctions mais conformes à vos capacités pour les besoins de l'entreprise. Vous reconnaissez être informé que chaque poste dans l'entreprise nécessite polyvalence et adaptabilité et qu'il pourra vous être demandé d'effectuer occasionnellement d'autres tâches ne relevant pas de vos fonctions mais conformes à vos capacités pour les besoins de l'entreprise, ce que vous acceptez expressément.

# O G A T A

Contact : Mr. Max-Michel GRAND

**Ogata Paris SAS**

16, rue Debelleye

75003 Paris

[grand@ogata.com](mailto:grand@ogata.com)