

O G A T A

Poste : Sous-chef de cuisine

Entreprise : Lieu unique au cœur du marais à Paris 3^{ème}, notre établissement ouvrira ses portes en à l'automne 2018 dans un magnifique hôtel particulier du 17^{ème} siècle de 800 m². 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, vos principales missions sont les suivantes :

- ✓ Participer à l'élaboration de la carte du restaurant ;
- Participer avec le chef au choix des fournisseurs, à la réception et au contrôle des approvisionnements
- ✓ Evaluer la qualité des produits de base
- ✓ Organiser, entretenir et veiller à la propreté du poste de travail et des équipements ;
- ✓ Superviser et coordonner le travail des membres de la brigade ;
- ✓ Contrôler les activités en cuisine (mise en place, préparation, conservation, nettoyage...) ;
- ✓ Contrôler la gestion des stocks ;
- ✓ Préparer les 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 ;
- ✓ Etre rigoureux, rapide, propre et posséder l'amour du métier ;
- ✓ Posséder un très bon sens du relationnel car vous serez face aux clients ;
- ✓ Assurer le remplacement du chef en cas d'absence ;
- ✓ Avoir la capacité de travailler d'une manière autonome ;

Compétences principales :

- Vous êtes français ou japonais et connaissez la cuisine japonaise.
- Vous travaillerez en français/japonais et en anglais : langues maîtrisées.
- Vous êtes autonome, créatif, force de proposition et sensible à l'univers de la gastronomie,
- Vous avez une 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

O G A T A

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.

Contact : Mr. Max-Michel GRAND

Ogata Paris SAS

16, rue Debelleye

75003 Paris

grand@ogata.com