**INTITULE DU POSTE : Chef de partie H/F**

**RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : Chef de Cuisine**

**L’ETABLISSEMENT : LE LEONOR**

Vous avez envie de vivre l’ouverture et participer à l’aventure du LÉONOR the place to live ? le nouvel hôtel 4\* haut de gamme lifestyle ouvre ses portes au cœur de Strasbourg dans un cadre magnifique où dialoguent patrimoine et modernité. Il est composé de 116 chambres et suites, d’un restaurant, d’un bar, de 4 salles de séminaires donnant sur une magnifique terrasse et cour intérieure de 500m à ciel ouvert.

La restauration du LÉONOR incarne le savoir-faire de la cuisine française et la richesse du terroir alsacien. Une cuisine exigeante et simple à la fois. Ici s’entremêlent raffinement, exigence, simplicité et surtout… convivialité ! Les clients exigeants à la qualité des plats et du service se donneront rendez-vous au restaurant et au bar du LÉONOR.

Vous avez envie de devenir un acteur clé de la cuisine du LÉONOR ? Découvrez le profil recherché et rejoignez notre équipe

**MISSION :**

Le Chef de partie fabrique et dresse les plats conformément aux fiches techniques tout en veillant à leur qualité. Il/elle organise le travail de sa partie de cuisine, forme et contrôle le travail des commis, apprentis, stagiaires.

Il/elle applique et fait appliquer les règles d’hygiènes dans son équipe.

**PRINCIPALES RESPONSABILITES :**

Technique métier et relation client :

* Réalise des préparations préliminaires
* Fabrique, dresse les plats relevant de sa partie, conformément aux fiches techniques et envoie les plats dans les bons délais et à bonne température
* Prend en compte des demandes clients particulières
* Veille à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats
* Peut-être amené à effectuer une partie de la production en salle devant les clients selon les évènements ou l’organisation de l’offre de restauration
* Participe si besoin à la création de nouvelles fiches techniques
* Applique les procédures et politiques définies par l’établissement
* Crée éventuellement de nouvelles fiches techniques

Commercial / Vente :

* Connaît les services proposés par le restaurant et l’hôtel, informe le client sur sa demande et l’incite à les utiliser

Management des équipes / implication transverse

* En collaboration avec le second de cuisine, il/elle organise et contrôle le travail du reste de l’équipe
* Suit et sensibilise son équipe sur l'optimisation des coûts et la réduction des pertes de matières premières
* Est responsable du perfectionnement des commis de cuisine, des apprentis(es) et des stagiaires
* Fait preuve d’exemplarité envers le reste de l’équipe, et développe ainsi la motivation et l’adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail
* Soutient le chef et le second de cuisine dans la prise de décision
* Participe aux réunions & briefing organisés en cuisine
* Travaille en collaboration avec les différents services de l’établissement

Gestion

* Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service (ratio) en respectant les fiches techniques
* Elabore une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires
* Réceptionne et vérifie de manière quantitative et qualitative les livraisons

Hygiène/Sécurité des personnes/environnement

* Contribue au Nettoyage et rangement des différents lieux de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
* Connaît et applique les conduites à tenir en cas d’évacuation incendie

**COMPETENCES REQUISES :**

* Esprit d’équipe
* Première expérience en cuisine
* Management / leadership
* Connaissance des températures de cuisson et de refroidissement
* Connaissance des normes d’hygiène et de propreté
* Application des normes de présentation du restaurant
* Rapidité et efficacité
* Rigueur
* Créativité
* Adaptabilité et réactivité face aux demandes particulières
* Force de proposition
* Polyvalence
* Sens de l’organisation
* Prise d’initiatives
* Pédagogie & transmission de son savoir-faire

**CONTRAT :**

* Poste à pourvoir en C.D.I à temps complet
* Date d’embauche prévisionnelle : Fin octobre – début novembre
* Merci d’envoyer votre CV et lettre de motivation à : [recrutement@leonor-hotel.com](mailto:recrutement@leonor-hotel.com)