

MAISON PRADIER

DEPUIS 1859

Demi Chef de Partie Cuisine (H/F)

CDI

Maison Pradier, Maison française de tradition, pâtissier traiteur depuis 1859, est présente sur trois métiers majeurs : Traiteur évènementiel, Offre de livraison au bureau, Restaurants de proximité au cœur de Paris.

Associé à la Société Roberta, spécialiste de la gastronomie Italienne, et à l'entreprise C'Devant, spécialiste des plateaux repas, **Maison Pradier** propose : une fabrication traditionnelle 100% maison, ou le produit est au cœur de toutes les exigences.

Ces trois sociétés forment depuis 2016 le groupe Rush.

En tant que Demi Chef de Partie Cuisine et rattaché(e) directement au Chef de Partie Cuisine, vous vous assurez de la bonne réalisation des produits selon les fiches techniques. Dans ce cadre, vous :

1. Assurez le bon fonctionnement de la Production sur votre pôle :
 - Garanti de la bonne mise en place,
 - Réalisation des produits selon les fiches techniques en vigueur,
 - Choix des produits qui serviront à leur élaboration,
 - Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
2. Gérez et Coordonnez le personnel :
 - Encadrement ponctuel de commis.

Liste non exhaustive

Votre profil

Vous cumulez 4/5 années d'expérience sur un poste similaire.

Vous souhaitez évoluer dans un environnement en forte croissance et appréciez relever de nouveaux challenges professionnels.

Vous faites preuve de dynamisme et savez collaborer de manière transverse avec différents interlocuteurs.

Vous êtes passionné(e) par votre métier, êtes créatif(ve) et avez un fort esprit d'équipe.

Vous souhaitez partager votre expertise et votre savoir-faire au sein de nos équipes et être un acteur majeur dans le développement de notre groupe.

Rejoignez-nous dès maintenant dans cette aventure professionnelle en nous adressant votre candidature à jobs@pradierparis.com !

Poste basé à Sèvres à pourvoir dès que possible.