

# **DERRIÈRE**

## **Fiche de poste : Chef de partie**

### **Lieu**

69 rue des Gravilliers – Paris 3  
Métro : Arts et Métiers

### **Descriptif de l'établissement**

Le restaurant Derrière est fun, bon et présente les avantages d'être hyper central et de se voir visité, chaque jour, par une superbe clientèle. Derrière propose une carte de cuisine française et sert le dimanche, un brunch très généreux.

Derrière est un restaurant pensé comme l'appartement d'un artiste, un copain. Son créateur, Mourad Mazouz, a fait attention aux moindres détails pour rendre l'expérience clients aussi conviviale que possible.

### **Missions**

Le chef de partie est un cuisinier expérimenté qui occupe une place spécifique. Responsable d'un secteur de la cuisine, il est spécialisé dans l'élaboration d'un type de plat précis. Ainsi, il peut être poissonnier, rôti-seur, pâtissier, entremétier ou garde-manger.

### **Techniques principales**

- Organisation.
- Responsabilité : de son stock, des quantités produites.
- Transmission / formation des commis.
- Suivi des règles d'hygiène et sécurité alimentaire

### **Activités principales**

Le chef de partie se consacre à des tâches bien spécifiques et ses missions sont donc très différentes selon sa spécialisation. Voici cependant une liste de ce qui est commun :

- Stocker et contrôler les marchandises de sa partie.
- Veiller à la qualité des produits.

# **DERRIÈRE**

- Superviser et assigner le travail des commis de cuisine.
- Réaliser et dresser les plats de sa partie.
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

## **Salaires et conditions**

1900 € net / 42 heures

2 jours de repos consécutifs

Par ailleurs, le chef de partie a la possibilité d'exprimer sa passion et son talent dans des créations culinaires. Il existe, à ce poste, de belles perspectives d'évolution professionnelle.