



CHEF(FE) DE PARTIE (H/F)

Minimum CAP et/ou BEP



CDI /169 H



Paris



2 500 Brut / Mois

LES TABLES MOUSSET

Les **Tables MOUSSET** sont des maisons proposant des lieux conviviaux tant pour un repas d'affaires, un moment de détente en famille, que pour une découverte de la cuisine pour gourmets et gourmands. Les **Tables MOUSSET** portent les mêmes valeurs, proposant une cuisine de saison aux produits frais, transmettant le savoir-faire français si important aux yeux de **Pascal MOUSSET**.



Pascal MOUSSET



CHEZ FRANÇOISE, est un restaurant gastronomique de tradition française, présent depuis 1949, dans le 7^{ème} arrondissement de Paris, à côté des Invalides, de la Tour Eiffel et de l'Assemblée Nationale. Appelée aussi la « Cantine des Parlementaires », ce restaurant défend les valeurs de la cuisine traditionnelle française.



PETIT MARGUERY, est un lieu incontournable de la cuisine bourgeoise française dans le 13^{ème} arrondissement de Paris. Une adresse emblématique de la cuisine bourgeoise française et généreuse, créée dans les années 1900.



LE COMPTOIR MARGUERY, c'est le savoir-faire du Petit Marguery réinventé pour une cuisine des familles. Situé dans le 13^{ème} arrondissement, ce restaurant propose un éventail de vins issus de terroirs et une cuisine généreuse aux saveurs d'antan. Il appartient à cette nouvelle génération de restaurant qui vous emmène vers une véritable quête de l'authenticité à prix accessible pour tous.

NOS VALEURS

« La cuisine traditionnelle et le bien vivre à la française sont des valeurs auxquelles je tiens, c'est pourquoi, je vous invite à découvrir l'authenticité des Tables MOUSSET dans chacune de vos assiettes. »

Découvrez les promesses de nos adresses :

- Une carte renouvelée quotidiennement
- 80 % de produits frais dans vos assiettes
- Une cuisine traditionnelle française
- Des prix justes, pour une gastronomie accessible à tous

Le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

POSTE RECHERCHÉ

Le GROUPE TABLES MOUSSET à Paris est à la recherche d'un(e) **Chef(fe) de Partie** pour ses restaurants.

- **CONTRAT** : CDI / 169 heures (3 coupures et 2 continues par semaine)
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : Minimum 1 ans comme commis
- **LOCALISATION** : PARIS, dans un des restaurants
- **FORMATION** : Minimum CAP et/ou BEP
- **SALAIRE** : 2500 € Brut / Mois selon le profil et l'expérience



COMPÉTENCES ET EXPERIENCES REQUISES

SAVOIR-FAIRE : Maîtrise de la préparation et l'élaboration des entrées, plats chauds et desserts.

SAVOIR-ETRE : Ponctuel(le), polyvalent(e), respectueux(se), aimant travailler en équipe, motivé(e).

5 BONNES RAISONS DE NOUS REJOINDRE

- Bénéficier d'un **poste clé** au sein d'un groupe de restaurants réputés
- Apporter un service complet pour une **clientèle solide**
- Avoir la possibilité de vous **exprimer pleinement** en apportant votre richesse culinaire
- Travailler dans un environnement **dynamique** avec une activité en **développement**
- Être au cœur du **service** et du travail de produits de qualité

VOS MISSIONS

En tant que Chef(fe) de partie vous préparez et élaborez les entrées, plats chauds et desserts à la carte du restaurant. Vous serez sous la responsabilité des différents dirigeants. Vos principales missions seront les suivantes :

EN CUISINE

- Préparation et élaboration des entrées, plats chauds et desserts
- Préparation et mise en forme des plats et des assiettes.

GESTION DES STOCKS

- Surveillance et vérification permanente des stocks.

HYGIENE

- Respecter les règles d'hygiène dans la préparation des plats
- Respecter les règles d'hygiène dans l'entretien des locaux

CONTACT

Merci de nous faire part de votre Lettre de Motivation et Curriculum Vitae par E-Mail ou via notre site <https://tables-mousset.com/qui-sommes-nous/> (**Espace RECRUTEMENT**)

Pour plus d'information, n'hésitez pas à prendre contact :

- Par **E-Mail** : contact@tables-mousset.com
- Par **Téléphone** : **01 46 33 37 26**