

# OFFRES D'EMPLOI - À L'ÉPI D'OR, PARIS

Le groupe Jean-François Piège est actuellement à la recherche d'un-e Sous Chef et d'un-e Chef de Partie pour l'Épi d'Or, une institution parisienne emblématique de la cuisine de bistrot. Si vous êtes passionné par l'art culinaire et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et créative, cette offre pourrait vous intéresser.

## Description du Poste - Sous Chef

En tant que Sous Chef, vous serez le bras droit du Chef de cuisine.

Vos responsabilités principales incluront :

- Participation à l'élaboration de la carte saisonnière en accord avec la vision du Groupe et du restaurant.
- Création des plats de la carte.
- Supervision des activités en cuisine, y compris la mise en place, la préparation, la conservation et le nettoyage.
- Planification des tâches de production.
- Respect des normes HACCP.
- Évaluation des retours clients pour proposer des ajustements à la carte.
- Gestion des stocks et des commandes.
- Répartition des tâches au sein de la brigade et établissement des plannings.
- Encadrement et formation du personnel de cuisine.

### Description du Poste - Chef de Partie

En tant que Chef de Partie, vos missions seront les suivantes :

- Production culinaire, en valorisant les produits de qualité.
- Préparation des plats froids et chauds.
- Mise en place du service.
- Garantie de la qualité constante des produits fabriqués dans votre partie.
- Contrôle et gestion des stocks.
- Encadrement et coordination de votre équipe.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

#### Compétences Requises

- Expérience minimale de 3 ans dans un poste similaire.
- Dynamisme et passion pour l'art culinaire.
- Rigoureux, organisé et autonome.
- Capacité à travailler en équipe et maintenir un haut niveau de professionnalisme.
- Adaptabilité et résistance aux environnements à rythme soutenu.

#### Informations Complémentaires

- Type de contrat : CDI à pourvoir en continu et en coupure.
- Salaire : Selon expérience.

#### **Comment Postuler**

Si vous souhaitez contribuer à cette aventure gastronomique et rejoindre notre équipe passionnée, veuillez adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'adresse suivante : recrutement@jeanfrancoispiege.com.

Nous sommes impatients de vous accueillir et de partager ensemble notre passion pour la cuisine française!

