



# Chef de partie H/F

## Brasserie Barbotin (13001)

**Entreprise :** Brasserie Barbotin, 21 Cr Honoré d'Estienne d'Orves, 13001 Marseille.

Nouvelle Garde, c'est l'amour du produit et le partage d'un moment de plaisir. Une cuisine française simple mais pleine de panache et de joie de vivre, une cuisine qui se moque des conventions et des tendances. Notre but : être les gardiens de la cuisine française traditionnelle - du direct producteur travaillé maison par une équipe de passionnés et dans des lieux inoubliables.

**Missions :** En tant que chef.fe de partie, tu assureras un rôle clé au sein de la brigade et garantir la qualité des plats servis en respectant l'ADN de Nouvelle Garde :

- Gérer la mise en place de ton poste
- Assurer la préparation et le dressage pendant le service
- Veiller au respect des normes d'hygiène et assurer la propreté de ton espace de travail
- Organiser et optimiser ton poste pour un service fluide
- Accompagner les commis et les demi-chefs de partie dans leur montée en compétences
- Garantir l'application des recettes et des standards de qualité

### **Conditions de travail :**

Type de contrat : CDI 42h/Semaine

- Rémunération : 2480€ brut/mois
- 2 jours off consécutifs
- Prise en charge à 50% des titres transports et de la mutuelle entreprise

### **Mais aussi :**

- Des pourboires partagés entre la cuisine et la salle
- Pas de coupure en cuisine ! Service continu
- Tout est fait maison et quand on dit tout c'est TOUT ! On reçoit les carcasses de viandes et les poissons entiers et tout est fait sur place à la sauce Nouvelle Garde. On a même notre propre labo de charcuterie.
- Repas pris en charge à 100% sur ton temps de travail
- -50% sur ton addition dans toutes nos brasseries pour te faire plaisir

### **Profil recherché :**

- Passionné(e) par la cuisine et le travail du produit brut
- Organisé(e), rigoureux(se) et réactif(ve)
- À l'aise pour travailler en équipe et pour encadrer des commis
- Capable de gérer la pression d'un service intense avec le sourire
- Une expérience préalable en tant que chef.fe de partie ou demi-chef.fe de partie est un plus

Envoie-nous ton CV à [jobs@lanouvellegarde.com](mailto:jobs@lanouvellegarde.com)

+ [chaut@mdemarseille.fr](mailto:chaut@mdemarseille.fr) en copie

Nous avons hâte de découvrir ta candidature !