

# Demi-chef de partie pâtisserie 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.

**Brasserie Barbotin recrute un(e) demi-chef(fe) de partie pâtisserie motivé(e) et enthousiaste pour rejoindre notre brigade !**

### **Missions :**

*En tant que demi-chef.fe de partie pâtisserie tu :*

- Seras en collaboration avec le chef de la brasserie, responsable de ton poste : pâtisserie.
- Élaboreras en collaboration avec la cheffe pâtissière sur toutes les recettes et les process.
- Veilleras au maintien des marges et du foodcost global. #objectifzéroperte
- Dirigeras le/les commis liés à ton poste.
- Auras la charge de la formation des nouveaux arrivants et de la transmission des valeurs du projet.

### **Conditions de travail :**

Type de contrat : CDI 42h/Semaine

Rémunération : 2338€ 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 pâtisserie.
- 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) de pâtisserie, rigoureux(se) et organisé(e)
- À l'aise pour travailler en équipe dans une ambiance dynamique

Nouvelle Garde est un employeur garantissant l'égalité des chances. Nous croyons en la richesse de la diversité et nous nous engageons à recruter, reconnaître et promouvoir tous les talents, sans distinction.

**Envoie-nous ton CV à [jobs@lanouvellegarde.com](mailto:jobs@lanouvellegarde.com) (en précisant le poste visé)  
+ [chaut@mdemarseille.fr](mailto:chaut@mdemarseille.fr) en copie**