

Chef de partie H/F

AM *** par Alexandre Mazzia (13008)

Entreprise : AM *** par Alexandre Mazzia, 13008 Marseille

Niché au cœur de Marseille, AM*** par Alexandre Mazzia est un restaurant d'exception. Le Chef y propose un voyage unique et audacieux. Ancien basketteur, Alexandre Mazzia dirige sa brigade comme une équipe sportive, animée par la passion, l'excellence et le partage. Vous intégrerez une équipe qui aura pour objectif de révéler votre passion et votre excellence. Pour notre Maison AM, nous recherchons actuellement un **Chef de Partie h/f**.

Missions : Le Chef de Partie est chargé de la réalisation des plats de sa spécialité selon la vision et en respectant la cuisine de la signature du Chef Alexandre Mazzia.

- Connaître et appliquer les techniques et tâches précises afférentes à sa spécialité.
- Contrôler et stocker les marchandises de sa partie et s'assurer de la qualité des produits.
- Superviser et assigner le travail des commis de cuisine.
- Vérifier chaque plat qui sort de sa spécialité pour garantir la perfection.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Contribuer à l'excellence de l'expérience client.
- Encadrer son équipe, manager et encourager la créativité et l'innovation pour optimiser la qualité des prestations proposées.
- Maîtriser parfaitement la carte et les produits et s'assurer que l'équipe en a une bonne connaissance.
- Faire respecter les standards de qualité propres à AM***.

Profil recherché :

Chez AM, l'envie, le partage, l'excellence et la passion sont au cœur de notre métier.

Nous recherchons un profil :

- Humble, fiable, précis et élégant.
- Capable de s'engager dans la durée et d'être moteur au sein de notre équipe soudée et dynamique.
- Animé par l'esprit d'équipe, la générosité et la motivation.
- Ayant le sens des responsabilités et souhaitant transmettre et partager l'univers du Chef Alexandre Mazzia.
- Expérience significative (> 3 ans) dans un restaurant étoilé ou dans un hôtel de luxe (5 étoiles ou palace).

Conditions de travail : CDI, Temps plein 39h, salaire à définir selon expérience

Candidature : Merci d'adresser votre CV

en précisant l'intitulé du poste *Chef de partie* à : recrutement@alexandre-mazzia.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)

Nous serons ravis d'étudier votre candidature.