

Chef de partie confirmé (chaud) H/F **TASTE (13015)**

Entreprise : TASTE, 13015 Marseille

TASTE, ce sont 4 restaurants à Marseille, une activité traiteur en développement et un atelier de production situé dans le 15^e arrondissement. La maison propose une cuisine du midi fraîche, savoureuse et entièrement faite maison, pensée pour allier qualité, régularité et accessibilité. Ici, pas de compromis : Les produits sont français, sélectionnés avec soin, et travaillés chaque jour par les équipes pour garantir goût et constance.

TASTE défend une cuisine authentique et bien exécutée, qui fait la différence au quotidien.

Derrière cette exigence, une organisation solide et une équipe engagée évoluent ensemble dans un environnement structuré et en constante évolution.

Missions : En tant que chef de partie chaud, vous êtes responsable de votre poste et garant de la qualité des productions. À ce titre, vous :

- Tenez le poste chaud en autonomie (production et envoi)
- Maîtrisez les cuissons, les assaisonnements et la régularité des plats
- Gérez les volumes avec anticipation (organisation, timing, cadence)
- Participez à la mise en place et au bon déroulement du service
- Respectez les standards de qualité et les process établis
- Travaillez en coordination avec l'équipe pour assurer un service fluide

Ce poste implique de goûter tous types de produits et d'ajuster l'ensemble des préparations afin de garantir la qualité et la justesse des assaisonnements.

Profil recherché :

- **Expérience confirmée en cuisine** (brasserie, bistronomie ou cuisine collective structurée)
- Solides bases techniques (cuissons, sauces, goût)
- À l'aise dans un rythme soutenu
- Rapide, organisé(e) et rigoureux(se)
- Autonome, fiable et constant(e)
- Esprit d'équipe simple et efficace

Conditions de travail :

- Contrat : CDI – temps plein, horaires : 7h – 15h (en continu, sans coupure)
- Du lundi au vendredi ou du dimanche au jeudi, donc avec 2 jours de repos consécutifs
- Rémunération : 1 900 € net / mois
- Équipe stable, ambiance saine et environnement de travail structuré

Candidature : CV par mail à contact@tasterestaurant.fr (+ chaut@mdemarseille.fr en copie)

En précisant : Vos expériences en cuisine chaude, les volumes que vous avez gérés et les types d'établissements fréquentés

Envie de travailler en journée, dans un cadre organisé où votre technique et votre efficacité font vraiment la différence ? Venez prendre votre place au chaud chez TASTE.