

Poste de Chef.fe de partie

Notre Café Mâtêr cherche à compléter leur équipe en cuisine avec **un.e chef.fe de partie**.

Situé dans la fondation d'art contemporain Lafayette Anticipations, Café Mâtêr est à la fois un restaurant convivial, un bistrot festif, et un café de musée avec une cuisine inventive et simple, saine, locale et verte, imaginée par de jeunes chef.fe.s. Cette proposition se décline aussi au travers de vins nature, de boissons artisanales originales et de cafés de spécialité - le tout à déguster entouré.e.s d'œuvres d'artistes du moment et baigné.e.s dans l'architecture du légendaire Rem Koolhaas.

Ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 19h.

Missions :

Le/la chef.fe de partie est responsable de la production des mets dans sa station. Il doit garantir les standards de qualité en termes de produits et de services.

- Contrôler les livraisons de marchandises, la qualité, la fraîcheur, la quantité et les coûts
- Respecter les standards et recettes établies par le Chef Exécutif
- Superviser l'équipe et le bon déroulement du service
- Contrôler les techniques de travail
- Gérer la mise en place
- Aider au nettoyage

Profil souhaité :

Disponibilité à long terme

- 2 ans d'expérience en cuisine
- Autonomie
- Aptitude à suivre les instructions

Formalités :

- **Début : Dès que possible**
- **Travail en journée**
- 2 jours de repos consécutifs lundi et mardi
- CDI temps plein
- Salaire selon expérience
- Avantage en nature : nourriture

Un projet par Studio Carbon Paris

Postuler à jobs@carbonparis.com