

CHEF DE PARTIE ENCADRANT TECHNIQUE

BALUCHON

Baluchon est un ensemble d'entreprises sociales œuvrant dans le champ de la transition alimentaire, de l'ESS et de l'inclusion professionnelle, réunissant :

- Baluchon Traiteur, entreprise sociale créée en 2014 en Seine-Saint-Denis qui se développe aujourd'hui à l'échelle nationale, et propose à ses clients (entreprises et particuliers) des plats cuisinés à partir de produits frais, de saison, et majoritairement locaux ;
- Baluchon Association, qui mène des actions d'éducation autour de l'alimentation durable et accompagne via son programme d'incubation des entrepreneurs qui réinventent la filière ;
- Baluchon Conseil, entreprise créée en 2017, qui mobilise l'expertise des dirigeants du groupe au service de projets de développement local, en accompagnant collectivités ou entreprises dans la conception, la modélisation et le suivi de projets d'activités économiques à impact social ;
- La Maison Montreuil, tiers-lieu solidaire, première SIAE du 93 sur les métiers de l'hôtellerie ;
- Le RADIS, activité de restauration sociale anti-gaspi ;

Baluchon Traiteur propose 3 offres :

- Activité traiteur avec des formules buffets et cocktails.
- Plateaux repas
- Restauration d'Entreprise

Baluchon c'est l'assurance d'effectuer un achat responsable.

Dans le cadre du développement de son pôle Restauration, Baluchon cherche un **Chef de Partie Encadrant technique** pour rejoindre une équipe passionnée et engagée !

DEFINITION DU POSTE

Le chef de partie est responsable d'une partie de la production (comme par exemple les entrées et desserts, le dressage ou le chaud). Il réalise et organise la production de sa partie. Il travaille par rotation avec les équipes en place. Il peut travailler les week-ends, ainsi que les jours fériés.

Par ailleurs encadrant technique, il encadre une équipe de salariés en insertion, dans leur formation technique, dans l'acquisition du savoir-être indispensable pour travailler en entreprise, et plus globalement dans le travail quotidien en production.

MISSIONS

- Réaliser et organiser une partie de la production pour une équipe, comme par exemple les entrées et desserts, le chaud ou le dressage ;

- Organiser la formation et montée en compétences des nouveaux arrivants ;
- Appliquer et faire respecter strictement les normes d'hygiène selon le PMS ;
- Remonter et anticiper auprès du chef les besoins en approvisionnement spécifiques à sa partie ;
- Veiller à stocker les matières premières selon les méthodes de l'établissement ;
- Peut être mobilisé sur d'autres équipes, en renfort ou de manière permanente.

PROFIL RECHERCHÉ

- Très bonne connaissance des processus de production de sa partie ;
- Volonté de transmettre son savoir-faire à l'équipe ;
- Autonomie et sens du travail en équipe ;
- Fort pouvoir d'adaptation, sens de l'organisation et résistance au stress ;
- Connaissances parfaites des normes et des règles d'hygiène de la cuisine.
- Expériences de cuisinier/chef de partie. CAP cuisine

CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE

- Poste à pourvoir dès que possible
- Basé à Romainville (93)
- Temps de travail hebdomadaire : temps plein 35 heures (5 jours par semaine)

- Station debout prolongée
- Tenue de travail obligatoire
- Exposition à la chaleur et au froid
- Manipulation de denrées alimentaires

- CV et lettre de motivation à envoyer par mail : recrutement@baluchon.fr