Cardo Hotels – demi chef, chef de partie Cardo Brussels

About Cardo
À propos du Cardo Brussels Hotel

Situé au cœur de l'Europe et dans l'un des quartiers les plus animés de Bruxelles, le Cardo Brussels Hotel est le nouveau point de repère branché du quartier et l'hôtel de luxe le plus distinctif de la ville, qui s'adresse à la fois aux touristes et aux voyageurs d'affaires. L'hôtel proposera des expériences contemporaines de bien-être et de restauration, 532 chambres et suites élégantes, ainsi que 1500 m2 d'installations et d'équipements MICE.

À propos de la marque Cardo

Cardo est une marque construite sur une culture d'intelligence émotionnelle et d'hospitalité sublime, concevant des lieux expérientiels pour le bien-être individuel et l'optimisation de la culture d'entreprise. Notre objectif est de rendre les escapades en ville et les voyages d'affaires moins désolants, plus utiles et plus proches de soi.

About the Job

Objectif général du poste commis

· Le **commis de cuisine** rassemble les ingrédients nécessaires à la préparation des plats d'un **restaurant**. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes, réduit les sauces, garnit les fonds de tarte…

· Il réalise aussi des **plats simples** (hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts…). Il surveille la cuisson et réchauffe les plats. Il peut aussi découper les viandes froides et la charcuterie. Ensuite, il dispose les mets sur un plat et les transmet au personnel de la salle.

· Le commis de cuisine travaille toujours en équipe.

· Il porte un vêtement de travail et doit respecter des règles d'hygiène très strictes.

· Pour exercer ce métier, il faut avoir de la patience et une bonne résistance physique et psychologique.

· L'organisation en brigade est très hiérarchisée. Elle nécessite le sens de la discipline.

Objectif général du poste chef de partie

· Le Chef De Partie surveille la préparation et la cuisson des aliments

· Il/elle organise les groupes de travail en attribuant les différentes tâches

· Il/elle est un cuisinier confirmé(e) qui est polyvalent(e).

· Il/elle aide à l'élaboration de nouvelles recettes à ajouter à la carte

· Le Chef de Partie véhicule l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire, sa gentillesse, son

professionnalisme, sa très bonne présentation ainsi que sa disponibilité.

- Le Chef de Partie surveille le respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine

About You

Compétences

- Pour éxércer ce métier, il faut avoir de la patience et une bonne résistance physique et psychologique.
- L'organisation en brigade est très hiérarchisée. Elle nécessite le sens de la discipline.
- Un diplôme ou une expérience équivalenteBonne communication, sens du relationnel.

Qualifications, Aptitudes & Experience

- Créatif et innovant
- Fort interêt
- Approche pratique de tous les aspects opérationnels
- Initiative et motivation personnelle
- Maîtrise du français

Competencies chef de partie

- Bonne communication, sens du relationnel.
- A développé un intérêt et un talent particulier pour un domaine précis de la cuisine.
- Sens du management et respect de la hiérarchie.
- Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances.
- Organisé, structure & résistant au stress et à la fatigue
- Créativité et passion

Qualifications, Skills & Experience

- Diplôme en hôtellerie-restauration
- Apprentissge en cuisine
- Expériences au sein d'établissements de haute gamme

http://cardohotels.com/