

Chef de Partie (H/F) – Le Comptoir de la Cité – Dijon (21)

Qui sommes-nous ?

Fonds d'investissement familial dédié à la Gastronomie et l'Hôtellerie haut de gamme, *Epicure Investissement* développe depuis plusieurs années d'ambitieux projets dans une dizaine de destinations touristiques françaises autour du concept de « Grandes Maisons de la Gastronomie Française ».

A travers des enseignes historiques prestigieuses et d'un Chef emblématique de chaque territoire, chaque projet s'articule autour d'un restaurant gastronomique et de plusieurs tables qui déclinent la cuisine du Chef et valorise les produits emblématiques du territoire autour d'offres complémentaires (bistronomie, comptoir du marché, cave-dégustation...), accompagné le plus souvent d'une offre hôtelière haut de gamme singulière.

L'établissement

Une bistronomie locale et de saison mettant en valeur les plats et vins bourguignons autour d'un grand comptoir du chef, sous la Direction Culinaire d'Éric PRAS, chef 3 étoiles Michelin de la Maison Lameloise.

Trois formats de restauration sont proposés par nos chefs : assise servie au comptoir face au chef, service au comptoir pour nos terrasses et un comptoir de Vente à Emporter de produits frais.

Le profil recherché

Vous êtes un enthousiaste de la cuisine, avec une forte envie d'apprendre.

Vous êtes reconnu(e) comme un professionnel confirmé, organisé, rigoureux, autonome et doté d'une grande capacité d'adaptation.

Vos missions :

- Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production en gérant efficacement votre poste.
- Assurer de façon autonome et rapide la production des plats.
- Encadrer les commis dans la production et le service.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vos qualités principales :

- Excellent(e) cuisinier(nière), doté d'une maîtrise parfaite de votre poste.
- Méthodique et discipliné(e).
- Tolérant(e) et juste pour la satisfaction du client et le bon fonctionnement de l'équipe.
- Bonne connaissance des normes d'hygiène.

Votre évolution :

- Second de cuisine
- Evolution possible au sein des autres établissements du groupe Epicure Investissement

Conditions :

- CDI temps plein basé à Dijon
- Salaire (à définir selon expérience)