

[CDI] Demi chef(fe) de partie [H/F] - CDI - nhow Marseille

Minor Hotels / Southern Europe

MISSIONS

Quelles seront vos missions ?

Le nhow Marseille est à la recherche d'un(e) **demi-chef(fe) de partie H/F iconique** afin de rejoindre une équipe sympathique et bienveillante auprès de laquelle vous viendriez ajouter votre pincée de folie !

Souriant(e), vous êtes en capacité à travailler en équipe et à passer les consignes ? De plus, vous êtes diplômé(e) Bac hôtelier ou BTS hôtellerie ? N'hésitez plus, le poste vous attends !

Situé sur la corniche Kennedy, le Nhow Marseille Palm Beach, est un des hôtels emblématiques de la place marseillaise. L'hôtel a fait l'objet d'une rénovation complète en 2018.

L'hôtel dispose de 150 chambres dotées d'une décoration colorée et animée avec vue mer mais également d'un restaurant 'les Bains ', de deux bars, d'un amphithéâtre, de 12 salles de réunion et d'un SPA.

Quelles seront vos responsabilités?

- Assurer la mise en place
- Réaliser des plats
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

ACTIVITES PRINCIPALES : Quelle que soit la partie :

Production culinaire :

- Assurer la mise en place
- Assurer le nettoyage
- Réalisation des préparations préliminaires
- Réalisation de recettes à partir de fiches techniques
- Réalisation des plats et envoi des plats durant le service
- Approvisionnement stockage
- Réalisation d'inventaires
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement

Organisation du travail et de la production :

- Détermination des besoins en matériel
- Nettoyage du matériel
- Contrôle des tâches des commis de cuisine
- Élaboration éventuelle de fiches techniques nouvelles

- Veillez à la régularité du travail des commis pour sa partie

Hygiène et sécurité :

- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contrôle de votre poste de travail
- Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité

Distribution :

- Préparation du matériel de service
- Dressage et envoi des assiettes
- Réponse aux annonces et commandes
- Mise en valeur des présentations

Qu'attendons-nous de vous?

- Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art, maîtrise des normes d'hygiène en vigueur (HACCP)
- Utiliser ses savoir-faire en fonction de commandes variables
- Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes
- Appliquer les normes de présentation du restaurant
- Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches techniques)
- Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes
- Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu »
- Prendre en considération les attentes et besoins du client
- Sens de l'accueil et du relationnel clients
- Sourire
- Excellente présentation
- Compréhension et respect des consignes et procédures
- Capacité à travailler en équipe et à passer les consignes
- Ponctualité
- Diplomatie et Maîtrise de soi
- Maîtrise des normes d'hygiène en vigueur (HACCP)

Pourquoi nous choisir?

Chez **Minor Hotels Europe & Americas**, nous nous engageons à offrir à nos employés une expérience professionnelle passionnante. Notre parcours est nourri par la passion et l'engagement de nos équipes qui bénéficient également de nombreux avantages:

- Une expérience internationale avec plus de 150 nationalités représentées.
- Des opportunités de carrière et de développement au sein du groupe.
- Une offre de formation riche et variée.

- Des initiatives de bien-être p.ex. des conditions de travail flexibles.
- Des programmes de reconnaissance des employés p.ex. les "Memorable Dates".
- Un programme de développement durable et la possibilité de participer à des activités de volontariat.
- Des tarifs préférentiels pour les employés sur les nuitées dans tous nos hôtels et d'autres avantages exclusifs de notre programme de fidélité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

<i>Annonceur</i>	Minor Hotels / Southern Europe
<i>Type de contrat</i>	CDI
<i>Salaire</i>	Cf. texte de l'annonce
<i>Télétravail</i>	En présentiel

Lieu de travail

Marseille

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 13 mai 2026
Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71089