

[SAISONNIER] Sous-chef Junior Petit-Déjeuner [H/F] - Frenchie Pigalle

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DU FRENCHIE PIGALLE

Le Frenchie Pigalle est le restaurant du Grand Pigalle Hôtel, opéré par Gregory Marchand en partenariat avec Experimental. 50 places assises au cœur de Pigalle, un quartier vivant et des équipes qui travaillent en harmonie dans un esprit familiale "A la Frenchie". Nous recherchons actuellement un chef de rang H/F pour renforcer nos équipes !

A PROPOS DU POSTE

Poste à pourvoir fin avril

Le/la Sous-Chef.fe de Cuisine Petit-Déjeuner travaille sous la responsabilité du Chef de Cuisine. Il est responsable du bon déroulement du service afin d'offrir une expérience inoubliable à nos clients, ainsi que d'un encadrement bienveillant des équipes.

Les missions seront les suivantes :

- Assister le Chef et le Sous-Chef dans la création et l'ajustement des plats,
- Participer à la mise à jour des menus selon les standards de qualité,
- Vérifier la qualité des produits reçus et signaler les anomalies,
- Contrôler les bons de livraison en l'absence des responsables,
- Remonter les besoins en matériel ou réparations techniques,
- Appliquer strictement les règles HACCP et les consignes de sécurité,
- Maintenir une hygiène et une présentation irréprochables,
- Encadrer les commis et participer à leur formation technique,
- Montrer l'exemple et diffuser les bonnes pratiques en cuisine,
- Participer aux briefings et entretenir un bon esprit d'équipe,
- Superviser le service en cas d'absence du Chef ou Sous-Chef,
- Veiller à la qualité des plats envoyés et au bon climat entre cuisine et salle.

A PROPOS DE VOUS

Diplômé d'une formation en hôtellerie restauration, vous avez au moins une première expérience significative sur un poste similaire, ou en tant que Premier Chef de partie.

Véritable moteur, vous savez motiver et fédérer la brigade. Vous êtes pédagogue et vous avez le goût du travail en équipe.

Vous êtes autonome, adaptable, avec un sens de l'organisation et de l'initiative et que vous avez un excellent sens de l'accueil et du service client?; alors ce poste est fait pour vous.

Vivez l'expérience Experimental !

Tout au long de votre expérience, vous serez immergé dans un environnement stimulant et innovant. Vous rejoignez un groupe dynamique et évoluez aux côtés d'une diversité de fonctions et d'experts aux savoir-faire reconnus.

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous pouvons offrir :

- Opportunités de formations et développement de carrière,
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc.,
- Discounts attractifs dans tous nos établissements (bars à cocktails, bars à vin & restaurants),
- Mutuelle avantageuse Alan, offrant de belles garanties et des services innovants,
- Remboursement à 50% des transports en commun,
- Séances de sport à prix réduit (partenariat avec Dynamo),
- Évènements d'entreprise.

#experimentalrecrute

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 15 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72976