

[SAISONNIER] Premier Chef de partie [H/F] - Grands Boulevards Experimental

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 DE L'HÔTEL GRANDS BOULEVARDS EXPERIMENTAL

Caché de l'agitation de la capitale française, l'Hôtel Grands Boulevards Experimental prend vie dans un grand bâtiment élégant, centré sur un lieu unique de Paris. Situé dans la cour de l'hôtel sous une verrière, le restaurant revisite les grands classiques de la cuisine franco-italienne.

Le menu est conçu avec le chef Giovanni Passerini, et nous recrutons actuellement un premier chef de partie H/F, afin de renforcer une équipe passionnée !

A PROPOS DU POSTE

En tant que premier chef de partie H/F, vos missions seront les suivantes :

- Préparer et cuisiner les plats de sa partie selon les fiches techniques ;
- Assurer la qualité, la cuisson et le dressage des assiettes ;
- Encadrer et accompagner les commis dans leurs tâches ;
- Organiser son poste de travail : mise en place, propreté, rangement ;
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP) ;
- Gérer les produits : contrôle, stockage, suivi des DLC ;
- Signaler les besoins en approvisionnement ou en matériel ;
- Participer à la réception et au rangement des livraisons ;
- Collaborer avec les autres parties et la salle pendant le service ;
- Contribuer à une bonne ambiance et au bon déroulement du service.

A PROPOS DE VOUS

Vous avez une expérience réussie en tant que Premier Chef de partie ou un poste similaire. Vous disposez d'une excellente maîtrise et connaissance des méthodes de cuisson, des produits, des équipements.

Vous êtes organisé, rigoureux et vous avez une forte appétence pour l'univers de la gastronomie.

Vous avez une bonne connaissance des règles d'hygiène et êtes disponible pour travailler le soir, les week-ends et les jours fériés.

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

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncesur

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 12 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71048