

**NOVOTEL \*\*\*\* AMIENS POLE JULES VERNE  
BOVES (80)**

Recherche son **Chef de partie (H/F) en CDI**

**Missions Générales**

Contribue par son action au quotidien à l'excellence opérationnelle visée par Novotel :

- En assurant de façon autonome la production des plats conformément aux fiches techniques
- En managant le travail des commis

Est responsable d'un secteur de la cuisine et en assure l'organisation, la coordination et le service  
Contribue de façon globale à la satisfaction de la clientèle de part la qualité de son travail et l'exemplarité de son comportement

**Principales responsabilités**

**Attitudes de Service / Relation client**

Adopte les 5 attitudes qui contribuent au respect de notre promesse client "Novotel, the best way to relax and re-energize"

Prend soin de son hôtel pour le bien-être des clients

Donne une bonne image de son hôtel et de la marque par son attitude et son apparence

Etablit en permanence une relation de qualité avec chaque client

S'assure de la satisfaction client en appliquant l'engagement "Our Mission Your Satisfaction"

**Envoyez vos CV et lettre de motivation à [recrutement@caphotel.eu](mailto:recrutement@caphotel.eu)**

**NOVOTEL \*\*\*\* AMIENS POLE JULES VERNE  
BOVES (80)**

Recherche son **Chef de partie (H/F) en CDI**

**Technique métier / Production**

Fabrique, dresse les plats relevant de sa partie, conformément aux fiches techniques et aux process définis par l'hôtel et la marque

Veille à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats

Coordonne la production et l'envoi dans le respect des délais souhaités par le client

Peut être amené, selon l'organisation de l'hôtel, à réceptionner, contrôler et stocker les marchandises  
Anticipe les ruptures de produits et effectue les réassortiments en conséquences (en cours et en fin de service)

Anticipe l'activité et organise la mise en place de la production en conséquence

Adapte son organisation et son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients

**Esprit d'équipe**

Fait preuve en permanence d'un esprit de coopération

Anime l'équipe dont il a la charge, et crée une bonne ambiance de travail

Organise et contrôle le travail des commis de cuisine et des apprentis(es) pour sa partie

Suit et sensibilise son équipe sur l'optimisation des coûts et la réduction des pertes de matières premières

Assure la formation et le perfectionnement des commis de cuisine et des apprentis(es) et des stagiaires

Participe aux réunions et briefing organisées en cuisine.

**Envoyez vos CV et lettre de motivation à [recrutement@caphotel.eu](mailto:recrutement@caphotel.eu)**

**NOVOTEL \*\*\*\* AMIENS POLE JULES VERNE  
BOVES (80)**

Recherche son **Chef de partie (H/F) en CDI**

**Gestion**

Contribue dans son service à la rentabilité de l'hôtel

Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service :

- en respectant scrupuleusement les fiches techniques
- en évitant tout gaspillage et pertes de marchandises
- en respectant les procédures et les contrôles internes appliqués dans l'hôtel

Participe aux inventaires \* Contribue à la bonne gestion du petit matériel en évitant la casse

Passe des commandes courantes auprès des fournisseurs

**Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement**

Veille à la sécurité des biens et des personnes

Respecte les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition

Met en œuvre la politique de Développement Durable de Novotel

Effectue l'ensemble des opérations de mise hors-service des appareils

Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant, au quotidien, les règles d'hygiène HACCP

Applique les règles de sécurité de l'hôtel (incendie..)

**Envoyez vos CV et lettre de motivation à [recrutement@caphotel.eu](mailto:recrutement@caphotel.eu)**

**NOVOTEL \*\*\*\* AMIENS POLE JULES VERNE  
BOVES (80)**

Recherche son **Chef de partie (H/F) en CDI**

**Rattachement**

Chef de Cuisine

**Profil requis**

**Formation / Expériences professionnelles**

Du CAP au Bac Pro Restauration et/ou toute personne motivée par ce secteur d'activité quelle que soit sa formation initiale

Expérience attestant d'un savoir-faire technique maîtrisé

**Aptitudes / Qualités** \* *Autonomie \* Capacité d'adaptation \* Esprit d'équipe \* Sens de l'organisation / rigueur \* Dextérité \* Rapidité et efficacité \* Capacité d'écoute et d'adaptation*

Type d'emploi : Temps plein, CDI

**Expérience:**

Cuisine: 3 ans (Souhaitée)

**Envoyez vos CV et lettre de motivation à [recrutement@caphotel.eu](mailto:recrutement@caphotel.eu)**