

<https://careers.hyatt.com/fr-FR/careers/jobdetails/10880/PAR005324>

## CDI : CHEF DE PARTIE

Hyatt Regency

Hyatt Regency Paris Charles de Gaulle

Île - de - France

CUISINE

Chef d'équipe

Temps plein

Demander un ID: PAR005324

Mondial

Résumé

Cliquez pour découvrir Le [Hyatt Regency Paris - Charles de Gaulle](#), situé à proximité de l'aéroport international de Roissy - Charles de Gaulle. Il comporte 388 chambres et suites, plus de 25 salles de réunions, un bar (Bar Cosmos) et un restaurant (Apollo).

### « We care for people so they can be their best »

Notre raison d'être nous inspire à faire preuve de *care*, jour après jour, envers toutes les personnes avec qui nous sommes en contact. Alors que nous continuons à nous développer à travers le monde, nous ne perdons pas de vue ce qui est le plus important à nos yeux : le bien-être et l'épanouissement de tous, clients, partenaires, collègues, fournisseurs et membres de la communauté locale

### **Département :**

Cuisine

Préparer un produit de qualité supérieure, de façon constante, au sein du Département de la Cuisine et offrir un service courtois, professionnel, efficace et flexible au sein de l'Hôtel Hyatt Regency Paris-Charles de Gaulle. Ce travail doit être effectué en respect avec les règlements et procédures de la compagnie Hyatt International afin de maximiser la satisfaction des clients.

**Vous reporterez à :**

Sous-Chef

Qualifications

**Vos atouts :**

- Rigueur, Autonomie, Enthousiasme, Curiosité
- Maîtrise des normes d'hygiène, de Sécurité et bonne Maîtrise des Techniques culinaires
- Compétences Managériales de Gestion du changement, des Individus et du Business
- 3 ans d'expérience en cuisine sont attendus
- Vous devrez parler couramment le français. L'anglais est un plus.

**Votre périmètre :**

- Restauration premium pour une clientèle d'affaire
- Restaurant Buffet / Banquets / Snack
- En charge de la supervision de la partie Banquets
- Produire & superviser la production culinaire
- Manager et développer les équipes de cuisine
- Assumer partie de l'administration de la cuisine (Suivi des stocks)
- Communiquer efficacement avec les équipes et les clients
- Respecter et faire respecter les procédures en vigueur.

*A compétences égales, nous recrutons des personnes en situation de handicap*