

Demi-Chef de Partie Pâtisserie (H/F)

CDI

Temps plein

Nous recherchons un(e) **Demi-Chef(fe) de Partie Pâtisserie pour un CDI à temps plein, à pourvoir dès possible.**

Description de l'entreprise

Au pied de la butte Montmartre, le Moulin Rouge accueille depuis 1889 des millions de visiteurs venus du monde entier découvrir sa célèbre façade, sa salle mythique, ses revues à grand spectacle, et son incontournable French Cancan !

Sa revue Féerie, jouée deux fois par soir, 365 jours par an, émerveille chaque année 600 000 spectateurs.

Rejoindre le Moulin Rouge, c'est avant tout intégrer un Groupe familial unique de renommée internationale, composé d'artistes et d'artisans qui conjuguent leur talent pour conserver la quintessence de l'âme du cabaret : de la rigueur du ballet à la finesse de la cuisine, en passant par la perfection des décors et des costumes réalisés par ses Maisons d'Art.

Le Moulin Rouge est un groupe de près de 450 collaborateurs rassemblant des corps de métiers passionnants et d'exception qui oeuvrent chaque jour pour préserver et faire vivre la créativité ainsi que le savoir-faire français.

Rejoignez notre Maison, nous vous proposons de vivre une aventure unique dans un univers passionnant !

Description du poste

Afin de fournir une cuisine de qualité à nos clients, réalisée avec des produits frais et de saison, vos missions consistent, sous la supervision du Chef Exécutif ainsi que des Sous-Chefs Pâtissiers, à :

- Participer aux réalisations culinaires qui relèvent de votre partie ;
- Garantir l'élaboration ainsi que l'envoi des quelques 350 desserts servis chaque soir au sein de l'établissement, dans le respect des fiches techniques, des normes d'hygiène et des standards de l'enseigne ;
- Maîtriser les différentes techniques de fabrication mises en place (cuisson, découpe, etc.) et connaître l'ensemble des desserts servis au Moulin Rouge ;
- Assurer les approvisionnements pour votre partie et déterminer les besoins en matériel ;
- Aider à réceptionner puis vérifier la qualité des livraisons, et en assurer le stockage dans le respect des normes d'hygiène ;

- Participer à la formation et au management des Commis de Pâtisserie et alternants/stagiaires, et prendre en charge, sur de courtes périodes (vacances, week-end...), la supervision des collaborateurs de sa partie ;
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

L'ensemble de ces tâches doit contribuer à garantir l'image de la marque et du cabaret, en offrant à la clientèle une cuisine de qualité présentée de manière irréprochable.

Votre profil

Issu(e) d'une formation en pâtisserie (CAP/BEP et/ou Bac Pro et/ou MC Dessert de Restaurant), vous justifiez d'une expérience significative, à un poste similaire ou en tant que Commis de Pâtisserie, au sein d'établissements de qualité, de type brasserie de luxe ou restaurant gastronomique et/ou étoilé.

Vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène et HACCP.

Vous maîtrisez la gastronomie française ainsi que ses différentes techniques de production, et vous avez le sens du détail.

Vous êtes un(e) excellent(e) pâtissier(ère), réactif(ve), volontaire, motivé(e) et rigoureux(se). Vous faites preuve d'écoute et d'adaptabilité. Vous êtes capable d'appréhender les services avec méthode ainsi qu'efficacité et avez le sens de la pédagogie.

Contrat

CDI à temps plein – 39h par semaine – à pourvoir dès que possible.

Travail les week-ends et jours fériés.

Périodes de 5 jours de travail – 2 jours de repos consécutifs.

Horaires : en continu, du matin ou du soir.

Salaire : selon le profil.

Avantages : pas de coupure, mutuelle, remboursement à 50% du transport, carte restaurant, 13ème mois, CSE.

Poste basé au Bal du Moulin Rouge, 82 Boulevard de Clichy, 75018 Paris.