Chef de partie F/H

L'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) forme les décideurs responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie.
En 30 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants d'environ 70 nationalités.
Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality et des Arts Culinaires.

Nous sommes à la recherche de notre futur Chef de partie F/H pour intégrer notre équipe du **restaurant F&B. Ce restaurant a deux offres de restauration. Une offre self-service le midi et une offre brasserie le soir.** Votre rôle est d'épauler les chefs et le sous-chef en cuisine et d'accompagner l'encadrement et la formation des étudiants.

Vos missions principales sont :

Vous maîtrisez et assurez **la production du restaurant** de l'école et participez à l'**élaboration de la carte** en collaboration avec les chefs.

Vous avez un **rôle important dans le cursus pédagogique de nos étudiants**. Ainsi, vous les encadrez et les accompagnez à la **préparation des mets**, selon le plan de production culinaire établi en amont et vous en assurez la qualité.

Vous établissez des **fiches techniques** correspondant aux différents mets (avec photos et protocoles, coûts des matières…).

Vous appliquez et faites appliquer **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire** (normes HACCP) à nos étudiants. Enfin, vous pouvez être amené(e) à participer aux opérations de promotion à l'école, en France et à l'étranger.

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous justifiez **d'une première expérience réussie** sur un poste similaire.
Vous êtes formé(e) aux techniques actuelles et doté(e) d'une créativité sans faille.
Vous avez une grande sensibilité relationnelle, vous êtes dynamique, passionné(e) et pédagogue.

CDI à temps plein (37h/semaine répartis sur 5 jours) **à pourvoir dès que possible** – 1 RTT par mois, avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire, prix préférentiels dans les restaurants et hôtel du groupe. Rémunération brute annuelle à hauteur de 22 et 24k€. Des déplacements ponctuels sont à prévoir (national et international).

L'équipe du Restaurant F&B n'attend plus que vous !

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et chaque candidature qualifiée est prise en considération sans égard pour la couleur, la religion, le sexe, l'ethnicité, l'âge, l'orientation sexuelle.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à **recrutement@institutpaulbocuse.com**.
Pour en savoir davantage sur l'Institut LYFE : www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/