



CHEF de PARTIE - FROID

QUI SOMMES-NOUS :

Chez Clément est une brasserie **authentique**, à la mode et **chaleureuse**, située dans le Genvall rural. Depuis 3 générations (est. 1973), nous plongeons nos clients dans une ambiance **décontractée** et **conviviale**. Pour nos nombreux habitués, royalement choyés, *Chez Clément* est comme une deuxième maison.

Notre cuisine – réputée pour ses plats savoureux et copieux – est dirigée depuis plus de 25 ans par le chef Vincent-Frédéric de Laloy. Nos plats traditionnels, de grands classiques de la cuisine belge, sont accompagnés de suggestions de saison – tout **fait maison**, frais et préparé dans les règles de l'art avec des produits **locaux** de **premier choix**.

* * * * *

VOS TÂCHES :

- En tant qu'**ambassadeur** de *Chez Clément*, offrir à nos clients une expérience chaleureuse et gustative
- Organiser et veiller au bon déroulement des activités en **cuisine froide** – sous la supervision du chef de cuisine
- Préparer la **mise en place** (nettoyer et couper les légumes et les fruits / réaliser les desserts, les préparations de base et les sauces, ...)
- Contribuer au **bon déroulement** du service : suivre les consignes du chef de cuisine – anticiper les manquements et les réassorts – préparer correctement les plats froids et desserts et les envoyer à temps
- Maintenir la **propreté** et l'**ordre** dans la cuisine – utiliser et entretenir correctement le matériel et les appareils de cuisine – suivre les check listes des tâches de nettoyage journalières et hebdomadaires
- **Réceptionner, vérifier et ranger** consciencieusement les **marchandises livrées** – suivre l'évolution des stocks et la transmettre au chef de cuisine
- Respecter les **règles d'hygiène** (HACCP : hygiène personnelle – dates de péremption – FIFO – température – ...)

NOS ATTENTES :

- Vous êtes **orienté client** : vous aimez gâter les clients avec des plats divins.
- Vous êtes **résistant au stress** : vous gardez votre sang froid en cas d'imprévu ou de grande affluence.
- Vous avez une **attitude positive** : vous êtes ouvert aux feedbacks et aux remarques – vous cherchez des solutions aux problématiques – vous êtes collégial – vous prenez vos responsabilités.
- Vous travaillez de manière **autonome, propre, organisée et rapide** selon des **standards élevés**.
- Vous avez le sens du **détail** (fraîcheur des ingrédients, préparations correctes, belles présentations ...).
- **Expérience** : le désir d'apprendre et de travailler est un impératif absolu, une expérience ou une formation pertinente est un plus.
- **Compétences linguistiques** : français ou néerlandais ou anglais

NOTRE OFFRE :

- Un job **varié** où la **qualité** prime
- Un **cadre de travail familial** avec une approche conviviale et humaine
- Une **équipe** super sympa d'anciens et de jeunes talents qui aime prendre soin de ses clients
- Une cuisine **renovée**
- **Impact** : vos efforts en cuisine font la différence pour nos clients et pour *Chez Clément*. Vous aussi, vous pouvez contribuer activement à maintenir notre réputation de grande brasserie.
- La possibilité d'**apprendre** et d'**évoluer** avec un chef de cuisine qui possède une riche expérience et connaissance
- Un contrat à **temps plein** à durée **indéterminée** avec un salaire attractif 5 jours par semaine
Un horaire flexible qui tient compte au maximum des **envies de chacun**

INTERESSE?

Envoyez votre CV et lettre de motivation
à

job@brasseriechezclement.be

