



## OFFRES D'EMPLOI - CLOVER SAINT-GERMAIN, PARIS

Le groupe Jean-François Piège recherche activement un-e Sous Chef et un-e Chef de Partie pour le Clover Saint-Germain, un nouveau chapitre gastronomique situé au cœur du quartier mythique de la rive gauche parisienne. Si vous êtes passionné par la cuisine française et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et innovante, cette offre pourrait vous intéresser.

### Description du Poste - Sous Chef

En tant que Sous Chef, vous serez le bras droit du Chef de cuisine.

Vos missions principales incluront :

- Participation à l'élaboration de la carte de saison en accord avec la vision du groupe et du restaurant.
- Création des plats de la carte.
- Supervision des activités en cuisine, y compris la mise en place, la préparation, la conservation et le nettoyage.
- Planification des tâches de production.
- Respect des normes HACCP.
- Évaluation des retours clients pour proposer des ajustements à la carte.
- Gestion des stocks et des commandes.
- Répartition des tâches au sein de la brigade et établissement des plannings.
- Encadrement et formation du personnel de cuisine.

### Description du Poste - Chef de Partie

En tant que Chef de Partie, vos missions seront les suivantes :

- Production culinaire en mettant en valeur les produits de qualité.
- Préparation des plats froids et chauds.
- Mise en place du service.
- Garantie de la qualité constante des produits fabriqués dans votre partie.
- Contrôle et gestion des stocks.
- Encadrement et coordination de votre équipe.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Compétences Requises

- Expérience minimale de 3 ans dans un poste similaire.
- Dynamisme et passion pour l'art culinaire.
- Rigoureux, organisé et autonome.
- Capacité à travailler en équipe et maintenir un haut niveau de professionnalisme.
- Adaptabilité et résistance aux environnements à rythme soutenu.

### Informations Complémentaires

- Type de contrat : CDI à pourvoir en continu et en coupure.
- Salaire : Selon expérience.

### Comment Postuler

Si vous souhaitez contribuer à cette aventure gastronomique et rejoindre notre équipe passionnée, veuillez adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'adresse suivante : [recrutement@jeanfrancoispiège.com](mailto:recrutement@jeanfrancoispiège.com).

Nous sommes impatients de vous accueillir et de partager ensemble notre passion pour la cuisine française !





## OFFRES D'EMPLOI - CLOVER SAINT-GERMAIN, PARIS

Le groupe Jean-François Piège recherche activement un responsable de salle H/F pour le Clover Saint-Germain, un nouveau chapitre gastronomique situé au cœur du quartier mythique de la rive gauche parisienne.

Si vous êtes passionné par la cuisine française et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et innovante, cette offre pourrait vous intéresser.

### Description du Poste - Responsable de salle H/F

#### Responsabilités principales :

- Diriger tout le personnel de la salle.
- Chargé de développer la rentabilité du restaurant en adéquation avec les objectifs fixés par la direction.
- Gérer et développer les relations clients.
- Le responsable de salle manage toute l'équipe de salle (maîtres d'hôtel, chefs de rangs, commis...) : organisation du travail, planification des horaires, gestion des embauches parfois en étroite collaboration avec le directeur du restaurant.
- Il doit contrôler la marge brute d'exploitation et veiller à ce qu'elle soit toujours excédentaire ce qui signifie notamment gérer les approvisionnements, la tenue des stocks et les commandes relatives au bar et à la cave et le choix des fournisseurs en collaboration plus ou moins étroite avec le directeur du restaurant en fonction de l'organisation interne de l'établissement.
- Accueille et salue la clientèle pendant le service
- Eventuellement organise les réceptions et négocie les prix de réservation de groupe en collaboration avec le directeur de restaurant.

### Compétences Requises

- Expérience minimale de 3 ans dans un poste similaire.
- Dynamisme et passion pour l'art culinaire.
- Rigoureux, organisé et autonome.
- Capacité à travailler en équipe et maintenir un haut niveau de professionnalisme.
- Adaptabilité et résistance aux environnements à rythme soutenu.

### Informations Complémentaires

- Type de contrat : CDI à pourvoir en continu et en coupure.
- Salaire : Selon expérience.

### Comment Postuler

Si vous souhaitez contribuer à cette aventure gastronomique et rejoindre notre équipe passionnée, veuillez adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'adresse suivante : [recrutement@jeanfrancoispiège.com](mailto:recrutement@jeanfrancoispiège.com).

Nous sommes impatients de vous accueillir et de partager ensemble notre passion pour la cuisine française !

