

FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE CHEF DE CUISINE	SERVICE CUISINE
	Date : 22/10/2024
<p>Le chef de cuisine coordonne, dirige et supervise l'ensemble des activités de la cuisine. Il garantit la qualité des plats proposés et l'entière satisfaction des clients. Sa cuisine traduit la politique commerciale de l'établissement, ancré dans un territoire et respectueux de son environnement</p>	
<p style="text-align: center;">MISSIONS</p> <ul style="list-style-type: none">- Diriger l'équipe de cuisine et coordonner le travail de l'ensemble du personnel en poste- Créer et renouveler les menus- Assurer, suivre et contrôler la mise en place et le bon déroulement du service dans le respect des règles d'hygiène et de qualité- Gérer les achats, les stocks et les inventaires- Analyser et gérer les dépenses (maîtrise des ratios, fiches techniques...).	
<p style="text-align: center;">ACTIVITES PRINCIPALES</p> <p>Assurer la production culinaire</p> <ul style="list-style-type: none">- Elaborer des menus de saison et « faits maison » avec des produits frais- Créer de nouveaux plats en veillant particulièrement à s'adapter aux produits locaux et de saison, et aux demandes des clients- Réaliser des fiches techniques- Participer aux tâches de confection et du service des repas- Superviser la distribution en contrôlant la parfaite présentation des produits dans l'assiette, la qualité gustative- Suivre et contrôler le bon déroulement du service- Etre en contact avec le client en salle- Assurer la production des repas du personnel <p>Coordonner son équipe</p> <ul style="list-style-type: none">- Animer son équipe- Appliquer et contrôler l'application des normes et règles d'hygiène et de sécurité- Planifier les effectifs par rapport à l'activité et optimiser la gestion du personnel en lien direct avec la Responsable Restauration- Suivre et respecter le temps de travail en lien direct avec la Responsable Restauration <p>Gérer les commandes</p> <ul style="list-style-type: none">- Commander des produits en veillant en priorité à l'achat de produits locaux, frais et de saison- Vérifier la qualité des produits- Garantir l'approvisionnement, la gestion des commandes- Garantir la fiabilité des stocks en cohérence avec la production- Respecter les méthodes et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments- Optimiser l'utilisation des stocks et des restes <p>Gestion de la cuisine</p> <ul style="list-style-type: none">- Garantir l'hygiène et la propreté du matériel, des locaux et du personnel de cuisine- Optimisation de l'utilisation du matériel <p>Gestion, en collaboration avec le Responsable Restauration</p> <ul style="list-style-type: none">- Participer à l'élaboration du budget alimentaire	

- Assurer le suivi des coûts et à la tenue des ratios

Communiquer

- Respecter les consignes
- Rendre compte
- Transmettre les informations et consignes au sein du service et vers les autres services

Participer à des tâches opérationnelles de fonctionnement

- Participer à des tâches de fonctionnement selon les besoins
- Participer au rangement et à la propreté de l'établissement

Participer aux économies d'énergie et aux maitrises des dépenses

- Eteindre les lumières
- Fermer les portes et fenêtres
- Utiliser les produits, matériels et fournitures de manière adaptée et selon les consignes et procédures

Contribuer aux actions de développement durable et d'amélioration continue

SAVOIR-ETRE

- Exemplarité
- Calme
- Respect des personnes et du matériel

SAVOIR FAIRE

- Excellentes techniques de cuisine
- Maîtrise de l'élaboration des plats
- Règle d'hygiène et de sécurité
- Législation alimentaire
- Management
- Sens du contact avec la clientèle
- Bonne communication
- Créativité
- Capacité à la gestion de conflits
- Sens des responsabilités
- Gestion
- Capacité d'adaptation
- Autonomie
- Rigueur

CRITERES DE SUCCES *(liste non exhaustive)*

- Satisfaction des clients
- Diversité et variété des menus
- Intégration de produits locaux
- Intégration de produits de saison
- Intégration de produits frais
- Respect des temps de service
- Propreté de la cuisine et du matériel
- Bonne application des règles d'hygiène et de sécurité
- Bonne communication avec les autres services
- Maitrise des coûts de production
- Maitrise des stocks

FORMATION & EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Formation

- BTS hôtellerie restauration, option B (arts culinaire)
- CAP/BEP cuisine

Expérience professionnelle

- Expérience dans le même poste de 2 ans au minimum

Expérience spécifique

- Expérience en séminaire d'entreprise serait un plus apprécié