

FICHE DE POSTE

Chef de partie



Mission:

Sous la responsabilité du Chef de cuisine et son second vous serez responsable de l'approvisionnement de tous les produits alimentaires de votre poste, de la production culinaire et de sa conservation, de l'application des normes d'hygiène et de la satisfaction de la clientèle du restaurant.

Activités principales:

- Gérer et animer l'équipe de commis
- Garantir la qualité constante des produits fabriqués dans sa partie
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coût des produits servis par sa partie
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant
- Veiller à la propreté de la cuisine et de sa partie, à l'état de l'équipement et du matériel utilisés et participé au nettoyage quotidien
- Relayer les communications du chef auprès de l'équipe
- Développer ses compétences par observation, pratique soutenue et échanges avec ses collaborateurs
- Communiquer à sa hiérarchie ses besoins en produits pour les commandes.
- Etre source de proposition, de créativité.

Compétences requises:

Rigoureux(se), Attentif(ve) aux détails, Capable d'être à l'écoute Réactif(ve), Organisé(e), Autonome, Capable de travailler en équipe, Polyvalent(e), Propre

Savoir Etre, Savoir Faire:

Avoir une culture générale en cuisine
Savoir utiliser une fiche technique
Connaître l'organisation d'une cuisine
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
Technique de cuisine
Maîtrise des cuissons et des assaisonnements
Gestion des pertes
Savoir gérer son stress
Avoir le sens des priorités