



CHEF DE CUISINE H/F

MISSION :

En tant que leader de la cuisine, le/la Chef coordonne, dirige et supervise l'ensemble de l'activité de la cuisine et de ses différentes parties. Il/elle organise et coordonne le travail de l'équipe, gère les stocks, veille au bon fonctionnement du service, élabore les cartes et les menus. Il/elle est référent(e) en matière d'hygiène et de sécurité.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique métier et relation client :

- Organise et supervise la mise en place des préparations en fonction des prévisions d'occupation et de consommation
- Elabore les menus en collaboration avec le Sous-Chef et le Responsable Restauration
- Fabrique, dresse les plats conformément aux fiches techniques et envoie les plats dans les bons délais et à bonne température
- Tient à jour les fiches techniques et en crée de nouvelles
- Est au « Passe » pendant les services : veille ainsi au respect des délais d'attente maximum préconisés par la marque, à la présentation des mets, à la température des plats...
- Se tient informé des nouvelles tendances de restauration

Commercial / Vente :

- Connaît les services proposés par l'hôtel, informe le client sur sa demande et l'incite à les utiliser

Management des équipes / Implication transverse :

En tant que coach manager, il/elle :

- Coordonne le travail avec le restaurant pour assurer le bon déroulement du service
- Coordonne la cuisine et les « séminaires & réunions »
- Supervise le restaurant du personnel
- Anime et participe aux réunions d'équipe
- Relaye les décisions de l'équipe de direction
- Est relai d'information vis-à-vis des autres services et équipes
- Instaure un climat de travail favorisant la motivation et l'adhésion des équipes
- Est garant des conditions de travail et du bien-être de ses collaborateurs (cuisine et plonge)
- En collaboration avec la direction, il identifie les nécessités de service à venir
- Connait et applique le process de recrutement applicable
- Assure la formation de ses équipes (évolution d'un concept marque, mise à niveau etc...)
- Procède aux entretiens de développement de ses collaborateurs

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement



- Participe à la gestion administrative et opérationnelle de son équipe en concertation avec la direction (plan de formation, plannings, entretien de développement etc...) dans le respect de la législation du travail
- Peut participer à la conduite de projet sur l'hôtel (Restauration, Rénovation...)

Gestion :

- Est responsable des stocks des produits alimentaires et boissons
- Effectue les inventaires, la saisie, analyse et explique les écarts de consommation
- Veille à la bonne utilisation et à la pérennité des équipements et matériels de son service en collaboration avec la direction
- Participe aux choix des investissements de son service
- Respecte les ratios de productivité budgétés
- Mesure régulièrement la qualité des prestations par le biais des commentaires clients et des audits de qualité
- Recense les besoins de commande et en assure le suivi

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

- S'assure que les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées et appliquées dans son département, notamment les normes HACCP
- Veille à ce que les aliments soient conservés dans le respect des normes d'hygiène en vigueur
- Contrôle le bon état et la propreté des uniformes de ses collaborateurs
- Veille au respect des consignes de sécurité sur l'utilisation du matériel
- Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement
- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie

COMPETENCES REQUISES :

- Esprit d'équipe
- Management d'équipe
- Leadership, fait preuve d'exemplarité
- Expérience confirmée en cuisine
- Connaissance des normes d'hygiène et de propreté et de sécurité
- Forte créativité
- Rigueur
- Capacité d'adaptation
- Excellent gestionnaire
- Gestion du stress
- Sens de l'organisation
- Sens du détail et de la qualité
- Pédagogie, capacité à former et à transmettre son savoir
- Passion du métier
- Sens du client

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement