



CHEF DE PARTIE

MISSION :

Le Chef de partie fabrique et dresse les plats conformément aux fiches techniques tout en veillant à leur qualité. Il/elle organise le travail de sa partie de cuisine, forme et contrôle le travail des demi-chefs de partie, commis, apprentis, stagiaires. Il/elle applique et fait appliquer les règles d'hygiène dans son équipe.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique métier et relation client :

- Réalise des préparations préliminaires
- Fabrique, dresse les plats relevant de sa partie, conformément aux fiches techniques et envoie les plats dans les bons délais et à bonne température
- Prend en compte des demandes clients particulières
- Veille à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats
- Peut-être amené à effectuer une partie de la production en salle devant les clients selon les événements ou l'organisation de l'offre de restauration
- Participe si besoin à la création de nouvelles fiches techniques
- Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel
- Crée éventuellement de nouvelles fiches techniques

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 collaboration avec le second de cuisine, il/elle organise et contrôle le travail du reste de l'équipe
- Suit et sensibilise son équipe sur l'optimisation des coûts et la réduction des pertes de matières premières
- Est responsable du perfectionnement des commis de cuisine, des apprentis(es) et des stagiaires
- Fait preuve d'exemplarité envers le reste de l'équipe, et développe ainsi la motivation et l'adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail
- Soutient le chef et le second de cuisine dans la prise de décision
- Participe aux réunions & briefing organisés en cuisine
- Travaille en collaboration avec les différents services de l'hôtel

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



Gestion

- Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service (ratio) en respectant les fiches techniques
- Elabore une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires
- Réceptionne et vérifie de manière quantitative et qualitative les livraisons

Hygiène/Sécurité des personnes/environnement

- Contribue au Nettoyage et rangement des différents lieux de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie

COMPETENCES REQUISES :

- Esprit d'équipe
- Première expérience en cuisine
- Management / leadership
- Connaissance des températures de cuisson et de refroidissement
- Connaissance des normes d'hygiène et de propreté
- Application des normes de présentation du restaurant
- Rapidité et efficacité
- Rigueur
- Créativité
- Adaptabilité et réactivité face aux demandes particulières
- Force de proposition
- Polyvalence
- Sens de l'organisation
- Prise d'initiatives
- Pédagogie & transmission de son savoir-faire

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