

Vedette du secteur, le chef de cuisine coordonne, dirige et supervise l'ensemble de l'activité de la cuisine. Meneur d'hommes, le chef de cuisine supervise toute l'équipe, sachant que les effectifs sont variables selon la taille de l'établissement. Il est responsable de la cadence et de la qualité de travail, ainsi que du respect des normes d'hygiène. Il établit la carte en fonction du style de l'établissement (cuisine tenant compte, par exemple, des spécificités régionales), et des prix de vente décidés par la direction. Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il négocie parfois avec les fournisseurs. Il travaille en bonne entente avec le patron de l'établissement et doit être capable d'adhérer à l'esprit de la maison.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Choisir des fournisseurs et des produits en explicitant les critères de qualité
- Constituer et entretenir des réseaux commerciaux
- Analyser et gérer les coûts de manière périodique (Ratios, et coûts de production)
- Gérer les achats, les stocks et les inventaires
- Contrôler la conformité et la qualité des produits livrés
- Proposer, élaborer et réaliser les menus puis les fiches techniques des recettes créées
- Animation de briefing pré et post correctives
- Répartir les tâches entre les membres de la brigade
- Appliquer et contrôler la méthode HACCP (1) Suivre et contrôler la mise en place du service dans son intégralité et le bon déroulement de celui-ci
- Gestion du service dans sa globalité

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Ajuster la planification des activités en fonction des aléas
- Faire reconnaître son autorité, savoir déléguer et contrôler
- Faire évoluer sa brigade, en fonction de leur aspiration professionnelle et compétences
- Curiosité et créativité
- Faire appliquer les bases culinaires PNNS (2)
- Maîtrise de tous les postes
- Connaissance parfaite des normes d'hygiènes et de sécurité
- Identification des dysfonctionnements et mise en place de méthodes correctives

1-HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments

2-PNNS: Programme national nutrition santé

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

