



Responsable de la production culinaire et du bon fonctionnement de sa partie
Le Chef de Partie est sous la responsabilité du Chef de cuisine et du Second de cuisine.
Il encadre les Commis et les Apprentis.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Gérer et animer l'équipe de sa partie
- Garantir la qualité constante des produits
- Participer à l'atteinte des objectifs en terme de qualité et de rentabilité
- Appliquer les règles de sécurité d'hygiène en vigueur
- Transmettre son savoir auprès de ses commis et veiller à leur intégration
- Communiquer à son chef les besoins en produits pour les commandes
- Réceptionner les commandes
- Suivre et contrôler la mise en place et le bon déroulement du service
- Veillez et faire respecter les règles d'hygiènes et de sécurité
- Gestion de la propreté de la cuisine et au bon fonctionnement de l'équipement et du matériels utilisés

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Connaître la philosophie et l'esprit de la cuisine
- Avoir une bonne culture générale en cuisine
- Savoir faire et utiliser les fiches techniques
- Gérer les pertes
- Connaître les règles d'hygiènes et de sécurité
- Savoir coordonner les activités de son équipe
- Gérer un conflit interpersonnel
- Savoir gérer son stress et la fatigue

**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.*

