



FICHE DE POSTE :

CHEF(FE) DE CUISINE

Le Chef de Cuisine est responsable de la direction et de l'organisation complète de la cuisine et de la plonge. Il supervise l'équipe, garantit le respect des normes professionnelles et assure la qualité des plats et des produits servis à la clientèle. Il doit s'assurer que l'équipe dispose des outils et des compétences nécessaires pour réaliser les plats conformément aux directives en matière d'assemblage, de quantité, de goût, de rapidité et de dressage, de manière constante.

1. Gestion de la Carte et Création Culinaire :

- **Création et Renouvellement** : Élaboration et mise à jour des menus, incluant la création de nouvelles recettes, la détermination des prix, et la rédaction des fiches techniques.
- **Innovation et Expérience Client** : Recherche constante de nouveautés culinaires et d'améliorations pour offrir une expérience client optimale.
- **Qualité et Conformité** : Contrôle rigoureux de la qualité des produits et des plats servis, tout en veillant à ce qu'ils respectent l'image et le thème du restaurant.
- **Gestion des Menus** : Planification des menus du jour et des repas pour le personnel, en veillant à l'exactitude des appellations, des origines des produits, et à la conformité entre les informations présentes sur les cartes et la réalisation en cuisine.

2. Ressources Humaines et Management :

- **Encadrement de l'Équipe** : Gestion et supervision de l'équipe en cuisine, des chefs de partie, des cuisiniers et commis de cuisine en incluant le recrutement, la formation continue, et l'accompagnement dans le développement des compétences.
- **Gestion des Plannings** : Élaboration des plannings de l'équipe, gestion des repos hebdomadaires, des congés payés (CP), et organisation des réunions, briefings et entretiens individuels ou annuels.
- **Sécurité et Conditions de Travail** : Assurer un environnement de travail sain, respectant les normes de sécurité, et veiller à la qualité des conditions de travail, à la sécurité et à la prévention des risques.
- **Gestion des Conflits** : Prise en charge et résolution des conflits au sein de l'équipe, tout en garantissant un climat de travail positif.

3. Sécurité, Hygiène et Conformité :

- **Hygiène et Propreté** : Assurer la propreté générale de la cuisine, des réserves et des chambres froides, en garantissant le respect des normes d'hygiène.
- **Normes de Sécurité Alimentaire** : Veiller au respect strict des règles HACCP, à la gestion des allergènes, à la rotation des produits, et au contrôle des dates limites de consommation (DLC, DLUO).
- **Surveillance et Contrôles** : Organisation des prélèvements et analyses en collaboration avec les laboratoires, mise à jour du document unique d'évaluation des risques, et réalisation de contrôles réguliers pour garantir la conformité.

4. Gestion Opérationnelle et Rentabilité :

- **Gestion des Stocks et Commandes** : Supervision des stocks, commandes, et relations avec les fournisseurs, incluant la négociation des prix.
- **Rentabilité de la Cuisine** : Contrôle des ratios salarié/CA, calcul des coûts de revient, fixation des prix de vente, et optimisation des marges bénéficiaires.
- **Entretien et Réparation** : Gestion de l'entretien et de la réparation des équipements de cuisine pour assurer un fonctionnement optimal.

5. Organisation et Collaboration avec la Salle :

- **Organisation de la Cuisine** : Supervision de l'organisation générale de la cuisine et des procédés d'exécution pour une efficacité maximale.
- **Collaboration avec l'Équipe Salle** : Coordination avec le personnel de salle pour assurer une bonne communication des spécificités des plats, la formation continue sur les produits, et la mise en avant des produits phares.

Contrat : CDI Temps Plein

Rémunération : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience + variable sur objectifs

Avantages : CE // Mutuelle et frais de transport pris en charge à 50 % // Aide à la recherche d'un logement si nécessaire en cas de mobilité // Participation aux frais de stationnement // Possibilité de formation et évolution en interne