



FICHE DE POSTE :

CUISINIER / CUISINIÈRE

Le Cuisinier assiste le Chef de Partie dans la préparation des plats et la gestion de la cuisine. Il est responsable de la réalisation de certains aspects des recettes, de la supervision directe de l'Aide de Cuisine, et de la garantie de la qualité des plats servis. Le Cuisinier joue un rôle clé dans la mise en œuvre des recettes et des procédures définies par le Chef de Partie, tout en contribuant à l'efficacité générale de la cuisine.

1. Préparation des Plats :

- **Exécution des Recettes** : Prépare et cuit les plats selon les recettes établies et les fiches techniques fournies par le Chef de Partie, en assurant la qualité et la présentation des plats.
- **Mise en Place** : Assure la mise en place des ingrédients et des équipements nécessaires pour la préparation des plats, en suivant les instructions du Chef de Partie.
- **Assistance au Dressage** : Participe au dressage des plats et à leur envoi au service, en veillant à ce que les standards de présentation soient respectés.

2. Supervision et Coordination :

- **Gestion de l'Aide de Cuisine** : Supervise le travail de l'Aide de Cuisine, en lui fournissant des directives claires et en l'assistant dans ses tâches.
- **Coordination avec le Chef de Partie** : Travaille en étroite collaboration avec le Chef de Partie pour s'assurer que les plats sont préparés en temps et en heure, et conformément aux standards établis.
- **Formation** : Assure la formation continue et le développement des compétences de l'Aide de Cuisine, en veillant à la bonne application des techniques et des procédures.

3. Hygiène et Sécurité :

- **Respect des Normes** : Suit rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP), en garantissant la propreté des surfaces de travail et des équipements.
- **Contrôles de Qualité** : Réalise des contrôles réguliers des ingrédients et des produits pour garantir leur fraîcheur et leur conformité aux normes de sécurité alimentaire.

4. Gestion Opérationnelle :

- **Gestion des Stocks** : Participe à la gestion des stocks de produits alimentaires et d'ingrédients, en collaborant avec le Chef de Partie pour signaler les besoins de réapprovisionnement.
- **Entretien des Équipements** : Veille à l'entretien et à la propreté des équipements de cuisine, en signalant tout problème ou besoin de réparation au Chef de Partie.

5. Collaboration et Communication :

- **Travail en Équipe** : Collabore avec les autres membres de l'équipe de cuisine pour garantir une bonne coordination et un service efficace.
- **Communication des Besoins** : Transmet les informations nécessaires à l'Aide de Cuisine et au Chef de Partie pour assurer une bonne organisation et un bon déroulement du service.

6. Développement et Amélioration :

- **Recherche d'Améliorations** : Propose des idées pour améliorer les procédures de préparation et la qualité des plats, en se basant sur les retours d'expérience et les tendances culinaires.
- **Formation Continue** : Participe aux formations et aux ateliers pour perfectionner ses compétences culinaires et rester à jour avec les nouvelles techniques et tendances gastronomiques.

Contrat : CDI Temps Plein

Rémunération : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience

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