



FICHE DE POSTE :

CHEF(FE) DE PARTIE PIZZAS

Le Chef de Partie Pizzaiolo est responsable de la gestion complète de la station dédiée à la préparation et à la cuisson des pizzas au sein de la cuisine, sous la direction du Chef de Cuisine. Il a pour mission de garantir la qualité constante des pizzas, mais également de participer activement à la création et à l'évolution du menu. Il est en charge du renouvellement des cartes, de la recherche de nouvelles recettes, et de l'innovation culinaire tout en gérant les ressources humaines et matérielles de sa station.

1. Gestion de la Station et Création Culinaire :

- **Préparation des Pizzas** : Préparer la pâte, les garnitures et les sauces en suivant les recettes établies. Assurer la cuisson des pizzas dans le respect des normes de qualité et de présentation.
- **Respect des Normes** : Veiller à ce que les pizzas respectent l'image du restaurant, tant au niveau de la présentation que du goût. S'assurer que tous les ingrédients utilisés sont de qualité et conformes aux standards définis par le Chef de Cuisine.
- **Innovation Culinaire et Recherche de Nouveautés** : Être force de proposition pour l'élaboration de nouvelles recettes de pizzas et d'innovations culinaires (par exemple, pizzas saisonnières ou spéciales). Participer à la recherche de nouveaux ingrédients et techniques pour enrichir l'offre de la carte.
- **Renouvellement de la Carte** : Collaborer avec le Chef de Cuisine pour le renouvellement et l'ajustement de la carte des pizzas. Proposer des nouvelles combinaisons, ajuster les recettes existantes et s'assurer que le menu reste attractif et diversifié tout au long de l'année.

2. Ressources Humaines et Management :

- **Encadrement de l'Équipe** : Superviser, former et motiver les commis et aides-pizzaiolos. Veiller à la bonne coordination des équipes dans la réalisation des tâches, en particulier lors des services de forte affluence.
- **Gestion des Plannings** : Aider à l'élaboration des plannings de travail pour la station Pizzaiolo en fonction des besoins du service et des disponibilités de l'équipe.
- **Sécurité et Conditions de Travail** : Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène dans la station, en particulier pour l'utilisation des fours à pizza et des équipements de préparation. Maintenir des conditions de travail optimales et sécuritaires pour l'équipe.

3. Sécurité, Hygiène et Conformité :

- **Hygiène et Propreté** : Maintenir un environnement de travail propre et organisé au sein de la station Pizzaiolo. Assurer la désinfection régulière des surfaces et des équipements utilisés dans la préparation des pizzas.
- **Normes de Sécurité Alimentaire** : Appliquer les règles HACCP, gérer les allergènes (par exemple, gluten, produits laitiers), et contrôler les dates de péremption des ingrédients utilisés.
- **Surveillance et Contrôles** : Effectuer des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des produits et des pratiques. Remonter toute anomalie au Chef de Cuisine et prendre les mesures nécessaires.

4. Gestion Opérationnelle et Rentabilité :

- **Gestion des Stocks et Commandes** : Gérer les stocks de produits liés à la préparation des pizzas (farine, tomates, fromages, légumes, etc.). Passer les commandes nécessaires en collaboration avec le Chef de Cuisine et s'assurer de la réception correcte des produits.
- **Rentabilité de la Cuisine** : Contribuer à l'optimisation des coûts de production des pizzas tout en garantissant la qualité. Suivre les recettes de pizzas pour maîtriser les coûts de revient et éviter le gaspillage alimentaire.

5. Organisation et Collaboration avec le Chef de Cuisine :

- **Organisation de la Station** : Organiser et superviser les opérations de sa station pour garantir une production fluide et efficace des pizzas. S'assurer que les services se déroulent sans accroc, notamment pendant les périodes de forte affluence.
- **Collaboration avec l'Équipe Cuisine** : Travailler en étroite collaboration avec les autres Chefs de Partie et le Chef de Cuisine pour assurer la fluidité des services, particulièrement lors des envois de commandes combinant pizzas et autres plats du menu. Garantir une communication efficace sur les spécificités des pizzas et de leur présentation.

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