



FICHE DE POSTE :

CHEF(FE) DE PARTIE CHAUD / FROID

Le Chef de Partie est responsable de la gestion et de l'exécution d'une station spécifique au sein de la cuisine, sous la direction du Chef de Cuisine. Il joue un rôle clé dans la préparation et la présentation des plats en respectant les standards de qualité, les recettes et les directives fixées par le Chef de Cuisine. Il veille à la bonne marche de sa station, en garantissant l'efficacité et la qualité des services tout en contribuant à la gestion des ressources humaines et matérielles.

1. Gestion de la Station et Création Culinaire :

- **Préparation des Plats :** Prépare et cuisine les plats de sa station selon les recettes et les fiches techniques établies par le Chef de Cuisine. Assure la qualité, la présentation et le respect des normes de cuisson.
- **Respect des Normes :** Veille à ce que les plats servis respectent l'image et le thème du restaurant. S'assure que les produits utilisés sont conformes aux standards de qualité définis.
- **Gestion des Menus :** Suit les instructions du Chef de Cuisine pour la mise en place des menus du jour et des spécialités, en garantissant la conformité entre les prévisions et l'exécution en cuisine.

2. Ressources Humaines et Management :

- **Encadrement de l'Équipe :** Supervise les commis et les aides de cuisine de sa station. Les forme, les motive, et les guide dans la réalisation des tâches. Assure une bonne coordination et une communication efficace au sein de l'équipe.
- **Gestion des Plannings :** Aide à l'élaboration des plannings pour sa station en fonction des besoins et des disponibilités, et assure le bon déroulement du service pendant ses horaires.
- **Sécurité et Conditions de Travail :** Respecte les normes de sécurité et d'hygiène dans sa station. Veille à ce que les conditions de travail soient optimales et que les risques soient minimisés.

3. Sécurité, Hygiène et Conformité :

- **Hygiène et Propreté :** Maintient un environnement de travail propre et organisé au sein de sa station. Suit les procédures de nettoyage et de désinfection des surfaces et des équipements.
- **Normes de Sécurité Alimentaire :** Assure le respect des règles HACCP, gère les allergènes, et contrôle les dates limites de consommation des produits utilisés dans sa station.
- **Surveillance et Contrôles :** Effectue des contrôles réguliers pour garantir la conformité des pratiques et des produits, et remonte les informations nécessaires au Chef de Cuisine.

4. Gestion Opérationnelle et Rentabilité :

- **Gestion des Stocks et Commandes :** Gère les stocks de sa station, passe les commandes nécessaires en collaboration avec le Chef de Cuisine, et assure le contrôle des livraisons.
- **Rentabilité de la Cuisine :** Contribue à l'optimisation des coûts de revient et à la gestion des marges bénéficiaires en suivant les directives du Chef de Cuisine.

5. Organisation et Collaboration avec le Chef de Cuisine :

- **Organisation de la Station :** Organise et supervise les opérations de sa station pour garantir une efficacité maximale et une bonne gestion des flux de travail.
- **Collaboration avec l'Équipe Cuisine :** Coordonne avec les autres Chefs de Partie et le Chef de Cuisine pour assurer la fluidité du service, la communication des spécificités des plats, et la mise en avant des produits phares.

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

