



Fiche de poste

Chef de partie

Mission

Le Chef de Partie est responsable de l'approvisionnement de tous les produits alimentaires de son poste, de la production culinaire de son poste et de leur conservation, de l'application des normes d'hygiène et de la satisfaction de la clientèle en restauration.

Positionnement

Le Chef de Partie est sous la responsabilité du Chef de cuisine, du Sous-Chef de cuisine et du Second de cuisine. Il encadre les Commis et les Apprentis.

Activités principales

- Gérer et animer l'équipe qui travaille dans sa partie ;
- Garantir la qualité constante des produits fabriqués dans sa partie ;
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coût des produits servis par sa partie ;
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant ;
- Contrôler l'application des procédures HACCP ;
- Veiller à la propreté de la cuisine et de sa partie, à l'état de l'équipement et du matériel utilisés ;
- Relayer les communications du chef auprès de son équipe ;
- Développer ses compétences par observation, pratique soutenue et échanges avec ses collaborateurs ;
- Transmettre son savoir auprès de ses commis et veiller à leur bonne intégration ;
- Communiquer à sa hiérarchie ses besoins en produits pour les commandes.

** 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.*

Activités complémentaires

Il peut être amené à effectuer toute activité au sein de l'équipe de cuisine et de l'établissement afin de permettre le maintien de l'activité générale des restaurants. Il est **porteur de l'esprit de polyvalence** au sein de l'établissement.



Spécificités du poste

Poste à temps complet

Travail le week-end et les jours fériés

Connaissances et Compétences

Général

Incarner les valeurs des Sources de Caudalie

Cuisine

Connaître la philosophie et l'esprit de cuisine des Sources de Caudalie

Avoir une culture générale en cuisine gastronomique

Savoir utiliser une fiche technique

Connaître l'organisation d'une cuisine

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité

Techniques de cuisine : partie Sauce

Technique de cuisine : partie Poissons

Technique de cuisine : partie Viandes

Maîtrise des cuissons et des assaisonnements

Gestion des pertes

Organisation personnelle

Savoir gérer son stress

Management

Savoir déléguer à une équipe

Pouvoir coordonner les activités d'une petite équipe

Savoir animer une petite équipe

Pouvoir gérer un conflit inter-personnel

Relationnel

Respecter ses subalternes, ses collègues et sa hiérarchie

Pédagogie

Etre capable de transmettre son savoir à un collaborateur



Qualités

Rigoureux(se)

Attentif(ve) aux détails

Capable d'être à l'écoute

Réactif(ve)

Organisé(e)

Autonome

Capable de travailler en équipe

Doté(e) d'une excellente mémoire

Expérience - Formation initiale

2 à 4 années à un poste similaire ou en tant que commis, selon compétences

Expérience de 1^{er} Commis ou de Demi-Chef de partie recommandée

CAP de cuisine ou niveau équivalent