



FICHE DE POSTE CHEF	
Service concerné : RESTAURATION	
<u>Date</u> : 17/01/2023	MAGNANI Jean-Joseph Responsable RH
<u>Rattachement</u>	La Direction, MUCCHIELLI Marie Josèphe Le chef exécutif, GADIO Elhadji

PREAMBULE : Le chef est dans l'exécution. Sa fonction est d'organiser et diriger les activités d'une cuisine en rapport avec les objectifs fixés en collaboration avec le chef exécutif.

MISSION GENERALE – RAISON D'ETRE

- S'assure de la qualité de service proposé au client
- S'assure du respect des procédures dictées par les normes HACCP
- S'assure que la présentation de nos produits présents sur la carte soit conforme aux attentes du chef exécutif et des spécificités de la maison
- Propose et crée de nouveaux plats en collaboration avec le chef exécutif lors des ateliers hebdomadaires
- Prévoir et diriger la préparation des aliments et des activités culinaires
- Responsable de l'ensemble du personnel dans sa cuisine
- S'assure que la cuisine et les zones environnantes sont désinfectées et propres conformément aux normes d'hygiènes et suivi du plan de maîtrise sanitaire
- Assure le suivi des commandes en coordination avec le chef exécutif
- Participe à la formation et la supervision lié à l'embauche du personnel de cuisine
- Assure un service fluide dans une ambiance paisible et dans un esprit d'équipe
- Suivi des repas du personnel (qualité des plats et propreté des lieux)
- Assiste aux briefings avant les services avec la Salle
- Assiste aux ateliers avec le chef exécutif

PRINCIPALES RESPONSABILITES

Responsabilités techniques :

- Préparation et suivi des mises en place pour les différents services : petits-déjeuners hôtel et villas, restaurant principal, paillote, snacking, room service, repas du personnel, évènements, et des différentes formules proposées à la clientèle (ex : dîners en cave, piques niques, apérosé, brasero...)
- S'assure de la propreté et du bon fonctionnement du matériel
- Assure le suivi, la sécurité du matériel : fait directement remonter à la hiérarchie tout dysfonctionnement
- Fait remonter au chef exécutif tous les éléments nécessaires au déroulement optimal et en vue d'améliorations potentielles
- Connaissance des différents plats pour donner des explications à la clientèle
- Transmet les informations particulières au chef exécutif
- Assure la vérification des commandes et des stocks
- Donne la « touche finale » aux plats préparés
- En cas d'absence du chef exécutif, passe les commandes, gèrent les mécontentements tout en tenant au courant le chef exécutif
- Sera amené à exercer sa fonction dans la cuisine principale et/ou à la paillote
- Assure un service fluide dans une ambiance paisible et dans un esprit d'équipe en conservant une approche positive et professionnelle avec son personnel ainsi qu'avec les clients



Responsabilité administrative :

- S'informe des conditions de service (nombre de clients, clientèle particulière, demandes spécifiques, autres...)
- S'assure du fonctionnement général de l'ensemble de son personnel (absences, propreté des agents, ponctualités, autres...) et fait remonter tout dysfonctionnement au chef exécutif
- Participe à la mise à jour des fiches techniques et veille au respect de celles-ci

Responsabilité Humaines et qualités requises :

- Ponctualité
- Polyvalence
- Créativité
- Positivité à toutes épreuves
- Présentation personnelle irréprochable, coiffure, hygiène personnelle, propreté de son uniforme
- Est disponible, au service des clients et de son équipe
- Compétences managériales
- Bon état d'esprit (ex : esprit d'équipe, sens des responsabilités, respect des valeurs de l'établissement...)
- Efficacité et rapidité d'exécution
- Expérience pratique avérée en tant que chef cuisinier et en gestion de cuisine
- Sens de l'accueil, du contact
- Maîtrise de soi et du stress en toute circonstance
- Capacités à déléguer
- Réactivité, implication dans l'entreprise
- Organisé et ordonné, suivi de la maintenance du matériel
- Discrétion et honnêteté
- Connaissance des tendances culinaires et des meilleurs pratiques

Le chef et son équipe seront toujours présentables, avec une hygiène irréprochable et avec les cheveux protégés. Le chef de cuisine doit collaborer étroitement avec le/la responsable de la restauration ainsi que les maitres d'hôtel, afin de garantir un service harmonieux. Le/la responsable de la restauration sera en lien avec le Chef exécutif afin de lui donner ses retours après chaque service (rapidité de préparation des plats, rapidité et efficacité du service, retours clients).

Responsabilités commerciales :

- S'assure que les objectifs fixés par le chef exécutif soient réalisés de manière satisfaisante et efficace
- S'assure du respect des procédures mises en place
- S'assure du niveau de qualité de service en adéquation avec les standards de l'hôtel

Les liaisons fonctionnelles

- Travaille en étroite collaboration avec le chef exécutif, les maitres d'hôtel et le/la responsable de la restauration
- Garde confidentielles les informations concernant l'entreprise et les collaborateurs

Spécificité du poste

- Planning et horaires adaptées selon l'activité de l'établissement

Nom, prénom :

Signature de l'employé précédée de la mention manuscrite

" Je reconnais avoir pris connaissance de ma fiche de poste et m'engage à respecter celle-ci "



EN RESUME :

Sans que la liste énoncée ci-dessus ne soit exhaustive, veille au bon fonctionnement du service, dans un esprit d'équipe, ayant pour seul but la réussite, la promotion et la renommée de l'hôtel.

Effectue un travail impeccable et ceci dans le respect des procédures de l'établissement. Est garant de l'hygiène dans sa cuisine.

Nom, prénom :

Signature de l'employé précédée de la mention manuscrite

" Je reconnais avoir pris connaissance de ma fiche de poste et m'engage à respecter celle-ci "