

U CAPU BIANCU	Fiche de Poste Chef de Partie	Code : RH Version n° 1 Date : 22/01/2019
---------------	----------------------------------	--

METIER : CHEF DE PARTIE

REGROUPEMENT :

MISSIONS PRINCIPALES

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

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.

AUTRES ATTRIBUTIONS

Ses qualités principales

Connaître la philosophie et l'esprit de cuisine du CAPU BIANCU

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

Relationnel

Respecter ses subalternes, ses collègues et sa hiérarchie

Pédagogie

Etre capable de transmettre son savoir à un collaborateur

Principaux diplômes et niveaux de formation :

- Le diplôme de base est le CAP, un enseignement plus poussé comme le Bac ou le BTS pouvant faciliter une évolution professionnelle plus rapide. Toutefois, une expérience de commis est souvent nécessaire pour acquérir la maîtrise d'un domaine culinaire précis et d'accéder au métier de chef de partie.

- Bac+2 : BTS hôtellerie-restauration option B Art culinaire, art de la table et du service

- Bac : Bac professionnel restauration ou un bac technologique hôtellerie

- CAP : CAP cuisine

SAVOIRS ETRE

Rigoureux

Soigneux

Ordonné

Organisé

Polyvalent

CONTRAINTEES LIEES AU POSTE

Service coupé ou service direct

Horaires variables

Week-end et jours fériés

Station debout prolongée

Port de charges

Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée (pantalons, chaussures fermées, tablier, toque)