

Fiche de poste Chef de Cuisine

Localisation du poste : Restaurant de la colline – site de Sion

Quotité du poste : 100 % (35h00)

Relation hiérarchique : Responsable d'exploitation du restaurant

Poste en CDD à pourvoir du 01/03/2017 au 30/11/2017

Diplôme minimum requis : CAP en cuisine ou brevet d'enseignement professionnel option « cuisine » (expérience professionnelle appréciée)

Rémunération : selon Profil

Missions

En qualité de professionnel de la restauration :

- organise, gère et participe à l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas dont il est responsable : approvisionnement (quantité, qualité et coûts), supervision des techniques de fabrication, de présentation et de distribution
- respecte et fait respecter les normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits alimentaires et d'équipements spécifiques HACCP ; marche en avant) et veille à l'application des consignes relatives à l'hygiène alimentaire. Il contrôle l'entretien de la cuisine et de ses installations

En qualité de gestionnaire :

effectue, en lien avec le régisseur, la remontée des besoins d'approvisionnement.

Activités

- faire preuve d'initiative et de créativité en élaborant une carte des menus en fonction du public visé (anticiper les goûts de la clientèle) ; proposition d'améliorations (qualité, quantité, variété) à apporter aux menus ; renouvellement de l'offre du menu en créant de nouvelles recettes...;
- Confectionner des plats, les mets et les desserts ;
- Appliquer les techniques de fabrication culinaire et vérifier les préparations culinaires (qualité, goût, présentation, distribution en salle...)
- Respecter strictement les règles d'hygiène ;
- Gérer les denrées alimentaires (stockage, conservation...)
- Contrôler le fonctionnement matériel des cuisines et signaler les dysfonctionnements ;
- Participe à la plonge.

Les risques : aptitude à manipuler les denrées (sécurité alimentaire), travail en ambiance chaude et froide, station debout prolongée, port de charges, prévention des accidents (coupures, brûlures, chutes,.....)

Les difficultés et les contraintes liées au poste : obligation quotidienne de résultats, responsabilisation active, fonction humaine reconnue.

Compétences :

Compétences techniques :

Connaissance des règles d'hygiène et sécurité générales (entretien des locaux et des matériels en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur, manipulation des ustensiles, rangement des produits...)

Connaissance des règles de fabrication culinaire en restauration traditionnelle (réalisation des recettes, des menus et confection des desserts et pâtisseries)

Connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires (réception des produits, contrôle et stockage sélectif ; Vérification de l'approvisionnement en produits et matériels ...)

Connaissance des règles de préconisations dans la lutte contre le gaspillage et le coulage

Connaissance des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP

Connaissance des règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits

Connaissance des notions de base en matière diététique et ergonomique (prise en compte de recommandations nutritionnelles)

Connaissance des notions réglementaires relatives aux établissements recevant du public (ERP), notamment les consignes d'évacuation

Connaissance des procédures de production, d'utilisation des matériels et de nettoyage

Compétences relationnelles :

Posséder un esprit d'équipe

Faire preuve de créativité, de réactivité et d'initiative (mettre en éveil son sens artistique pour séduire la clientèle et innover en permanence)

Posséder une bonne qualité relationnelle (entretenir des contacts avec les clients et fournisseurs)

Avoir le sens des responsabilités

Compétences stratégiques :

Avoir le sens de l'économie (utilisation rationnelle des produits ; analyse du coût et des recettes)

Etre autonome dans l'organisation et l'exécution de son travail

Etre en mesure d'alerter lors d'un dysfonctionnement

Faire preuve de réactivité

Merci de bien vouloir adresser votre candidature (lettre + CV)

Par voie postale à :

Monsieur le Président du Conseil général
48, rue du sergent Blandan
CO19
54035 NANCY cedex

Ou par courrier électronique à :

Julie METZGER : 03.83.94.59.53 – **drhcandidatures@departement54.fr**
en indiquant la référence (CUISINIER SION)