

Fiche de poste : Chef de partie (h/f)

Le métier en quelques points...

- Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production en gérant sa
- partie Assurer de façon autonome, la production des plats conformément aux fiches
- techniques Manager le travail des commis de cuisine
- Etre responsable d'un secteur de la cuisine, en assurer l'organisation, la coordination et le
- service Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Rigueur et méthode

Rapidité et efficacité

Capacité d'adaptation

Sens du détail

Sens de l'observation et de l'organisation

Créativité

Esprit d'équipe

Animateur d'équipe

Sens développé de l'hygiène et de la
qualité Leadership

• **Techniques Métier / Production**

Fabriquer et dresser les plats de sa partie

Veiller à la présentation, la température, la qualité des plats

Effectuer l'envoi des plats dans le respect des délais

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Adapter son rythme de travail selon l'activité

• **Gestion**

S'impliquer dans l'atteinte des objectifs

Respecter les fiches techniques

Eviter le gaspillage et les pertes de matières

premières Respecter les procédures de contrôle

interne Participer aux inventaires

Contribuer à la bonne gestion du matériel

• **Management des équipes**

Animer son équipe (ambiance de travail)

Organiser et contrôler le travail des
commis

Suivre et sensibiliser son équipe sur la gestion des coûts

Assurer la formation et le perfectionnement des commis

• **Hygiène / Sécurité / Environnement**

Veiller à la propreté des locaux et aux règles de sécurité

(HACCP) Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité du
matériel Appliquer les règles de sécurité (incendie)

Respecter les engagements de la « Charte Environnement » (Economie d'énergie, recyclage,
tri des déchets)

