

**Descriptif de poste**

|  |  |
| --- | --- |
| **Titre du poste :** | Chef de partie |
| **Nom du titulaire :** |  |
| **Supérieur direct :**  | Chef de cuisine |
| **Division / secteur :** | Cuisine - Hôtel Schiff am See à Morat  |
| **Remplaçant :**  | Sous- Chef de cuisine |
| **Remplace :**  | Sous- Chef de cuisine |

**1. Objectifs et mission principale :**

|  |
| --- |
| 1. Planification et organisation : le chef de partie planifie et organise son propre temps et celui de son équipe, en garantissant une présentation et une qualité de plats constante.2. Supervision des tâches : le chef de partie supervise les tâches de son équipe, vérifie la mise en place, dirige la production, donne des directives, et s'assure que les délais sont respectés.3. Responsabilité pour la qualité : le chef de partie est responsable de la qualité de chaque plat qui sort de sa section, et doit donc veiller à la fraîcheur des produits et à la juste cuisson des plats.4. Gestion de la maintenance : le chef de partie s'assure que les équipements de sa section sont bien entretenus, que la propreté de sa surface de travail est conforme aux normes et que ses équipiers respectent les règles de sécurité et d'hygiène.5. Formation des équipiers : le chef de partie donne des directives et encadre son équipe, leur inculquant les compétences et connaissances techniques nécessaires d'exécution de leur travail pour atteindre des objectifs de qualité et de productivité.6. Créativité : le chef de partie peut être impliqué dans la conception de nouveaux plats ou de menus spéciaux, en utilisant des ingrédients locaux, de saison, en respectant des budgets prédéterminés. |

**2. Responsabilités et tâches spécifiques**

|  |
| --- |
| 1. Responsabilité pour la qualité des plats 2. Organisation de la section 3. Supervision du personnel 4. Formation 5. Mesure des coûts et de la rentabilité 6. Respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire  |

**3. Compétences requises :**

|  |
| --- |
| 1. Compétences techniques 2. Leadership et gestion d'équipe 3. Bonne organisation 4. Gestion de la pression 5. Créativité 6. Esprit d'équipe et bonnes relations 7. Bonne communication  |

**4. Formation et expérience requises**

|  |
| --- |
| 1. CFC de cuisine ou équivalent
2. Au moins 1 an d’expérience dans le même poste
 |

**5. Conditions de travail**

|  |
| --- |
| a. Gestion d’un département de la cuisine d'un établissement ouvert 7j/7b. Horaires de travail souvent atypiques, incluant les week-ends et les jours fériésc. Forte pression de travail durant les périodes de haute affluence |

**6. Relations internes et externes**

|  |
| --- |
| 1. Collabore avec les autres chefs de partie
2. Est soumis aux dispositions du chef de cuisine
3. Adopte une collaboration constructive avec les équipes de service
 |

**7. Résultats attendus**

|  |
| --- |
| 1. Qualité des plats.2. Efficacité.3. Rentabilité 4. Satisfaction du client : 5. Respect des normes d'hygiène et de sécurité : 6. Formation des membres de l'équipe:  |

**8. Délais et échéances**

|  |
| --- |
| a. Suivi quotidien des activités de la cuisine |

**9. Moyens disponibles**

|  |
| --- |
| a. Personnel en placeb. Budget alloué pour les charges marchandises c. Manuel des bonnes pratiques  |

**10. Budget alloué**

|  |
| --- |
| a. Dépenses allouées pour les COGS (charges marchandises) |

**11. Cadre organisationnel :**

|  |
| --- |
|  |