



SCHIFF AM SEE

HÔTEL & RESTAURANT

Descriptif de poste

Titre du poste :	Chef de cuisine
Nom du titulaire :	Prima Gaëtan
Supérieur direct :	CEO – Directeur
Division / secteur :	Cuisine - Hôtel Schiff am See à Morat
Remplaçant :	Sous- Chef de cuisine
Remplace :	Sous- Chef de cuisine

1. Objectifs et mission principale :

La mission principale du chef de cuisine est de coordonner et de superviser les activités de la cuisine du restaurant. Les objectifs principaux sont de veiller à ce que la nourriture servie soit de haute qualité et réponde aux attentes des clients. Le chef de cuisine est responsable de la gestion de la cuisine, de la planification des menus, de la gestion des stocks, de la formation du personnel et de la gestion des coûts. Il doit également s'assurer de respecter les normes de sécurité alimentaire et de réglementation en vigueur. Le chef de cuisine collabore étroitement avec les équipes de service et de gestion pour s'assurer que l'expérience culinaire globale répond aux normes de qualité de l'établissement et que les clients sont satisfaits.

2. Responsabilités et tâches spécifiques

1. Gérer la cuisine : le chef de cuisine doit gérer l'ensemble de la cuisine, s'assurer de la propreté et de l'organisation de l'espace, garantir que les équipements fonctionnent correctement, et veiller à ce que tout le personnel travaille de manière efficace.
2. Planifier les menus : le chef de cuisine doit travailler en collaboration avec les propriétaires de l'établissement pour élaborer les menus, choisir les ingrédients appropriés en fonction de la saison et s'assurer que les plats proposés sont attractifs et satisferont les clients.
3. Gérer les coûts : le chef de cuisine doit élaborer les budgets nécessaires à la cuisine, planifier les achats de nourriture et superviser les dépenses pour s'assurer que les budgets sont respectés et que les coûts sont maîtrisés.
4. Former le personnel : le chef de cuisine doit former et diriger les employés de cuisine, y compris les commis de cuisine, les cuisiniers et les aides-cuisiniers.
5. Veiller à la réglementation en matière de sécurité alimentaire : le chef de cuisine doit surveiller la conformité aux normes de sécurité alimentaire et aux réglementations en vigueur.
6. Superviser les commandes et les stocks : le chef de cuisine doit s'assurer que les stocks sont à jour, commander les ingrédients nécessaires, et garantir que tout est stocké de manière appropriée pour éviter le gaspillage ou la détérioration.

7. Créer de nouvelles recettes : le chef de cuisine doit être créatif et innovant en matière de recettes pour proposer des plats originaux et attractifs.
8. Collaborer avec les équipes de service et de gestion : le chef de cuisine doit travailler avec les équipes de service et de gestion de manière collaborative pour s'assurer que l'expérience culinaire globale répond aux normes de qualité de l'établissement et que les clients sont satisfaits.

3. Compétences requises :

1. **Connaissance approfondie de la cuisine:** un chef de cuisine doit avoir une connaissance approfondie de la cuisine, des ingrédients, des techniques de cuisson et des recettes.
2. **Créativité culinaire:** un chef de cuisine doit être créatif et capable de concevoir de nouvelles recettes et de proposer des plats innovants.
3. **Gestion du temps et des tâches:** un chef de cuisine doit être capable de gérer son temps et ses tâches en respectant les délais.
4. **Leadership et capacités de gestion:** un chef de cuisine doit être capable de diriger et de gérer une équipe de cuisiniers et d'autres employés de la cuisine.
5. **Capacité à travailler sous pression:** un chef de cuisine doit être capable de travailler sous pression en cas de rush ou d'événements imprévus.
6. **Savoir s'organiser:** un chef de cuisine doit être capable de planifier, organiser et contrôler les opérations de la cuisine.
7. **Rigueur et méticulosité :** un chef de cuisine doit être rigoureux en matière de recettes, de stockage des aliments et de sécurité alimentaire.
8. **Capacité d'adaptation:** un chef de cuisine doit pouvoir s'adapter rapidement aux changements de menu, événements imprévus ou autres défis.
9. **Compétences en communication:** un chef de cuisine doit être capable de communiquer efficacement avec les membres de son équipe, les clients et les autres membres du personnel de l'établissement.
10. **Sens commercial :** un chef de cuisine doit avoir une bonne compréhension du côté commercial de la cuisine, y compris les coûts, les budgets et les profits.

4. Formation et expérience requises

1. CFC de cuisine ou équivalent
2. Au moins 3 ans d'expérience dans le même poste

5. Conditions de travail

- a. Gestion de la cuisine d'un établissement ouvert 24h/24 et 7j/7
- b. Horaires de travail souvent atypiques, incluant les week-ends et les jours fériés
- c. Forte pression de travail durant les périodes de haute affluence

6. Relations internes et externes

- a. Dirige le département de cuisine du restaurant et coordonne la communication avec le service
- b. Collaborer avec les fournisseurs et les partenaires

7. Résultats attendus

- a. Augmentation de la satisfaction des clients et de la fréquentation de l'hôtel-restaurant
- b. Maintien des normes de qualité, de sécurité et d'hygiène
- c. formation continue des collaborateurs de cuisine

8. Délais et échéances

- a. Suivi quotidien des activités de la cuisine
- b. Suivi mensuel des résultats et mise en place d'actions correctives si nécessaire avec la supervision du directeur
- c. Prise d'inventaire mensuelle

9. Moyens disponibles

- a. Personnel en place
- b. 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 :

