

SCHIFF AM SEE

FICHE DE POSTE

Intitulé : Sous-Chef(fe) de cuisine – Spécialisation cuisine italienne & poissons

Rattachement hiérarchique : Chef de cuisine

Lieu : Hôtel Schiff am see à Morat

Type de contrat : (CDI)

Date d'entrée : de suite ou a convenir

Mission principale

Le/La Sous-Chef(fe) assiste le Chef de cuisine dans la gestion et l'organisation quotidienne de la cuisine. Spécialisé(e) en **cuisine italienne traditionnelle et contemporaine**, il/elle possède une expertise particulière dans la **préparation et la valorisation des poissons de lac et de mer**.

Il/Elle garantit la qualité des prestations culinaires, participe activement à l'encadrement de l'équipe et veille au respect des normes d'hygiène ainsi qu'aux objectifs économiques de l'établissement.

Véritable bras droit du Chef, il/elle assure la continuité et la performance du service en son absence.

Responsabilités principales

1. Production culinaire

- Participer à l'élaboration des cartes italiennes et suggestions saisonnières
- Mettre en valeur les produits locaux et les spécialités italiennes
- Assurer la préparation, la cuisson et le dressage des poissons (filetage, levage, cuisson précise, sauces adaptées)
- Garantir la qualité, la régularité et la présentation des plats
- Superviser les envois lors des services à la carte et événements (banquets, mariages, séminaires)

2. Organisation et gestion

- Planifier et coordonner la mise en place
- Veiller au respect des fiches techniques et des standards
- Participer aux commandes et au contrôle des livraisons
- Optimiser l'utilisation des matières premières, notamment des produits de la mer et d'eau douce
- Contribuer activement à la maîtrise des coûts marchandises et au respect des budgets

3. Management d'équipe

- Encadrer, motiver et soutenir la brigade
- Former les collaborateurs, en particulier sur les techniques italiennes et la préparation des poissons
- Participer au recrutement et à l'intégration du personnel saisonnier
- Organiser le travail et répartir les tâches efficacement

4. Hygiène et sécurité

- Garantir l'application stricte des normes HACCP
- Veiller au respect des règles de conservation spécifiques aux produits de la mer et d'eau douce
- Assurer la propreté des locaux et du matériel

Profil recherché

- Formation professionnelle en cuisine (CFC, CAP, BEP, Bac Pro ou équivalent)
- Expérience confirmée en tant que Sous-Chef ou Chef de partie senior
- Expertise en cuisine italienne
- Maîtrise technique de la préparation des poissons de lac et de mer
- Expérience en gestion de services à fort volume
- Compétences en gestion des coûts et des stocks
- Leadership naturel et esprit d'équipe
- Rigueur, autonomie et excellente organisation
- Capacité à travailler sous pression

Compétences clés

- Techniques avancées de cuisine italienne
- Maîtrise du travail du poisson (filetage, cuissons, sauces, dressage)
- Gestion et optimisation des coûts
- Management d'équipe
- Respect strict des normes d'hygiène
- Sens du détail et exigence qualité