



Chef de cuisine

Missions Générales

- Est garant de la qualité des prestations servies au client
- Co élabore avec le Responsable Restauration les offres restauration en cohérence avec le positionnement de l'hôtel (marché, concurrence...) et la politique de la marque
- Sait innover et diversifier la prestation offerte au client
- Manage et motive l'équipe de cuisine pour offrir une prestation de qualité au client
- Est garant de l'hygiène, de la sécurité et de la qualité alimentaire dans l'hôtel
- Est garant de l'atteinte des objectifs quantitatifs et qualitatifs de son service

Principales responsabilités

Relation client

- S'adapte aux demandes spécifiques du client
- Est présent en salle régulièrement
- Prend en compte les commentaires clients
- Est force de proposition pour les prestations sur mesure de l'hôtel

Technique métier / production

- Est co-responsable du respect de la fiche de fonction
- Organise et supervise la mise en place des préparations en fonction des prévisions d'activité et de consommation
- Effectue et/ou supervise la préparation des mets
- Supervise les différents secteurs de la cuisine : production froide et chaude, plonge...
- Elabore les cartes et les menus en collaboration avec son second et le Responsable Restauration
- Elabore et veille à la mise en application des fiches techniques
- Est au "passe" lors des services : veille ainsi au respect des délais d'attente maximum préconisés par la marque, à la présentation des mets, à la température des plats, etc.
- Coordonne le travail avec la salle pour assurer le bon déroulement du service
- S'assure de la bonne transmission des informations aux différents services concernés
- Participe activement aux réunions de chefs de service

Management des équipes

- Développe la motivation et l'adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail
- Participe ou valide les recrutements
- Organise l'accueil et l'intégration des nouveaux collaborateurs
- Elabore et/ou contrôle les plannings de travail en cohérence avec la prévision d'activité
- Assure les entretiens annuels d'évaluation et fixe les objectifs aux collaborateurs
- Elabore le plan de formation et en assure la réalisation
- Favorise le développement des compétences de ses collaborateurs et les accompagne dans leur évolution professionnelle
- Applique la législation du travail

Commercial / Vente



Chef de cuisine

- Se tient informé des tendances du monde de la restauration
- Adapte son offre aux nouvelles attentes des consommateurs
- Mesure régulièrement la qualité des prestations par le biais des commentaires clients, des audits de qualité et des contacts directs
- S'informe régulièrement de ce qui se passe chez les concurrents
- Assure d'excellentes relations avec les fournisseurs
- Co-élabore avec le responsable restauration un positionnement tarifaire en cohérence avec son marché

Gestion

- Elabore le budget annuel de son service en cohérence avec la stratégie de l'hôtel
- Commande les marchandises en respectant la politique d'achat du groupe (REGAL) et en favorisant les commandes via ACCORSHOP
- Gère les stocks et les approvisionnements
- Adapte l'organisation de son département et optimise la gestion des effectifs pour améliorer le "prime cost"
- Respecte les ratios de productivité budgétés
- Effectue les inventaires, la saisie et explique les écarts de consommation
- Cherche continuellement avec son équipe à améliorer les coûts et les ratios tout en préservant la qualité des prestations
- Participe activement aux procédures de fin de mois et justifie les écarts

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement

- Veille à la bonne utilisation et à la pérennité des équipements et matériels qui lui sont confiés, à lui et à ses équipes
- S'assure que les règles d'hygiène soient respectées et appliquées dans son service (normes HACCP...)
- Elabore un plan d'action en fonction des résultats d'analyse d'hygiène et en assure le suivi
- Contrôle le bon état et la propreté des uniformes de ses collaborateurs
- Veille au respect des consignes de sécurité sur l'utilisation du matériel
- Applique et fait appliquer les règles de sécurité de l'hôtel (incendie...)
- Respecte et fait respecter les engagements de la "Charte Environnement" pris par l'établissement (économie d'énergie, recyclage...)

Rattachement

Selon organisation de l'hôtel

Profil requis

Formation / Expériences professionnelles

- De CAP à BTS cuisine
- Expérience de 8 à 10 ans
- Expérience significative de management d'équipe
- Connaissance des normes HACCP
- Maîtrise de l'environnement Windows
- Maîtrise de la langue du pays et anglais

Aptitudes / Qualités



Chef de cuisine

- Talents culinaires, sens du détail, générosité, curiosité
- Sens du client
- Goût d'entreprendre
- Souci de la propreté et de l'hygiène
- Leadership
- Excellent gestionnaire
- Rigueur et organisation
- Capacité d'adaptation
- Capacité à former et à transmettre son savoir
- Gestion du stress
- Réactif
- Créatif et innovateur

Ce descriptif, non exhaustif, a par nature un caractère évolutif compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement