

FICHE DE POSTE CUISINIER CONFIRME

Date de mise à jour de la fiche: --/--/----

Poste occupé par:

Positionnement hiérarchique:

- Service: RESTAURATION
- Hiérarchie directe: Chef de cuisine, Second de Cuisine
- Supervision: Plongeurs, Commis, Apprentis

Missions principales du poste:

- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique
- Choisir les produits qui serviront à l'élaboration des plats
- Contribuer à l'évolution des plats de sa partie
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Activités inhérentes au poste:

1/ Process

● Production culinaire

- Réaliser des préparations culinaires
- Réaliser des recettes à partir des fiches techniques
- Réaliser des plats en fonction de la carte, des commandes particulières...
- Vérification des préparations (gustation, analyse et rectification...)

● Approvisionnement stockage

- Élaborer une liste prévisionnelle des produits nécessaires aux réalisations
- Réaliser les inventaires
- Stocker les denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement
- Réceptionner et vérifier d'un point de vue quantitatif et qualitatif les livraisons

Compétences relationnelles et comportementales:

- Prendre en considération les attentes et les besoins des clients
- Transmettre son savoir faire
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine: égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit...
- Etre rigoureux
- Travailler en équipe
- Tenir compte des besoins de l'équipe de salle
- Gestion du stress
- Gestion des priorités
- Se conformer aux règles de sécurité et utiliser les matériels (badges, etc...) conformément à leur destination.

Moyens (humains, matériels...) mis à disposition:

- Matériel cuisine
- Formation HACCP

Conditions et contraintes d'exercice:

- Travail en coupure
- Travail le weekend et jours fériés
- Station debout prolongée
- Chaleur et Bruit

La présente fiche de poste n'est en aucun cas exhaustive et pourra être modifiée régulièrement par l'employeur afin de l'adapter aux évolutions de l'entreprise.

Date et signature