

Cuisinier H/F

Missions Générales

- Veille au bon déroulement du service et à la qualité des prestations servies au client
- Manage et motive l'équipe de cuisine pour offrir une prestation de qualité au client
- Veille au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité alimentaire

Principales responsabilités



Relation client

- S'adapte aux demandes spécifiques du client
- Prend en compte les commentaires clients



Technique métier / production

- Participe à la mise en place des préparations en fonction des prévisions d'activité et de consommation
- Effectue et/ou supervise la préparation des mets
- Supervise avec le chef de cuisine les différents secteurs de la cuisine : production froide et chaude, plonge...
- Participe à l'élaboration des cartes et des menus en collaboration avec le chef de cuisine et le responsable restauration
- Tient à jour et veille à la mise en application des fiches techniques
- Veille ainsi au respect des délais d'attente maximum préconisés par la marque, à la présentation des mets, à la qualité et à la bonne température des plats



Management des équipes

- Développe la motivation et l'adhésion de l'équipe de cuisine en créant un bon climat de travail
- Organise l'accueil et l'intégration des nouveaux collaborateurs
- Assure la formation et le perfectionnement des membres de l'équipe
- Participe à l'élaboration des plannings de travail en cohérence avec la prévision d'activité
- Participe à l'élaboration du plan de formation en collaboration avec le chef de cuisine et en assure le suivi
- Applique la législation du travail



Commercial / Vente

- Se tient informé des tendances du monde de la restauration
- Est force de proposition au chef de cuisine pour adapter l'offre restauration aux nouvelles attentes des consommateurs
- Mesure régulièrement la qualité des prestations par le biais des commentaires clients et des audits de qualité



Gestion

- Participe avec le chef de cuisine à l'élaboration du budget annuel du service en cohérence avec la stratégie de l'hôtel
- Participe à la commande des marchandises en respectant la politique d'achat du groupe (REGAL) et en favorisant les commandes via ACCORSHOP
- Gère les stocks et les approvisionnements
- Contribue à la bonne gestion des effectifs pour améliorer le "prime cost"
- Respecte les ratios de productivité budgétés
- Participe aux inventaires
- Contribue à l'amélioration des coûts et des ratios tout en préservant la qualité des prestations

Cuisinier H/F

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement

- Veille à la bonne utilisation et au respect des consignes de sécurité liés aux équipements et matériels
- Veille au respect et à l'application des règles d'hygiène (normes HACCP...)
- Participe avec le chef de cuisine à l'élaboration d'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 des collaborateurs
- Applique et fait appliquer les règles de sécurité de l'hôtel (incendie...)
- Respecte et fait respecter les engagements de la "Charte Environnement" pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage...)

Rattachement

Chef de cuisine

Profil requis

Formation / Expériences professionnelles

- De CAP à BTS cuisine
- Expérience attestant d'un savoir-faire technique maîtrisé
- Expérience dans le management d'équipe
- Connaissance des normes HACCP
- Maîtrise de l'environnement Windows
- Maîtrise de la langue du pays

Aptitudes / Qualités

- Sens du client
- Goût d'entreprendre
- Souci de la propreté et de l'hygiène
- Leadership
- Rigueur et organisation
- Capacité d'adaptation
- Capacité à former et à transmettre son savoir
- Gestion du stress
- Réactif
- Créatif et innovateur
- Animation d'équipe

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

Direction des Ressources Humaines Accor Hospitality EMOA - Janvier 2009