

N° 28

CHEF DE CUISINE

INFORMATIONS GENERALES

Branche : EEP

Famille professionnelle : Restauration

Autres appellations :

Description générale :

Le/ la chef de cuisine a la responsabilité globale du service de restauration de l'établissement, de l'approvisionnement à la distribution des repas.

Il/ elle définit, met en œuvre et supervise la production culinaire selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et les impératifs budgétaires. Il/elle contrôle et coordonne les activités de l'équipe de restauration.

Il/ elle est rattaché(e) hiérarchiquement au chef d'établissement. Il/ elle est en relation fonctionnelle avec le personnel de l'établissement et les apprenants. Il est en relation avec des prestataires externes (fournisseurs).

ACTIVITES PRINCIPALES ET COMPETENCES

Réalisation de productions culinaires

- Concevoir des menus (composition des repas) équilibrés en fonction des besoins diététiques et des contraintes budgétaires
- Mettre en marche les équipements et préparer les ustensiles de cuisine dans le respect des procédures et des normes d'hygiène et de sécurité afin de préparer le service
- Superviser la préparation des aliments dans le respect des normes culinaires, d'hygiène et de sécurité suivant l'élaboration des menus et des recettes préalablement définis
- Contrôler et le cas échéant assurer l'assemblage, le dressage, l'envoi des plats et conditionner des produits dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les cuissons au poste chaud (hors-d'œuvre et entrées chaudes, viandes, poissons ou légumes) dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Gestion de l'approvisionnement

- Superviser l'état des stocks dans une logique d'anticipation en respectant les normes de traçabilité et d'hygiène et en utilisant des outils bureautique ou un logiciel de gestion
- Elaborer le budget de fonctionnement de la cantine par nature de charges et les budgets en fonction de l'activité prévisionnelle et du nombre de repas
- Choisir les produits et les fournisseurs, en coordination avec le responsable de la gestion budgétaire de la restauration
- Gérer les relations fournisseurs : réaliser et suivre les commandes, organiser et gérer les livraisons, gérer la résolution des problèmes

Règlementation (règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)

- Contrôler l'application et le respect des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) pour prévenir les risques
- Assurer en tant que de besoin la formation des collaborateurs, notamment sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et sur les techniques de préparation
- Assurer la prise en compte et faire respecter les protocoles et régimes alimentaires spécifiques

Organisation et répartition du travail

- Attribuer le travail à réaliser en fonction des compétences, des souhaits, des plans de charge et des priorités

Organisation et optimisation des moyens et des ressources de l'équipe

- Organiser au quotidien le suivi des plannings en identifiant les moyens matériels nécessaires à l'organisation, la planification et le suivi de l'activité

Encadrement et management de l'équipe

- Animer les réunions d'équipe en utilisant des techniques de communication et en favorisant le partage de la parole
- Conduire les entretiens annuels ou professionnels par délégation du chef d'établissement en respectant la réglementation et la politique de l'établissement (préparation, conduite, compte rendu et diffusion)
- Former les nouveaux arrivants en suivant un programme de formation dont les objectifs ont été validés en amont
- Assurer un accompagnement technique et/ou méthodologique des membres de l'équipe pour les aider à surmonter les difficultés et développer leurs compétences
- Concevoir les réunions d'équipe en établissant un ordre du jour en fonction des priorités de service
- Gérer les conflits interpersonnels en temps différé ou réel en utilisant des techniques de communication
- Proposer des thématiques de formations à la hiérarchie au regard des besoins identifiés en constituant un dossier (planning, programme, ...)
- Adapter le style et le contenu de la communication à ses interlocuteurs et à la situation

Communication avec les équipes de l'établissement, les apprenants, les familles et les partenaires extérieurs

- Organiser des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire

DOMAINES DE COMPETENCES

Restauration

- Concevoir des menus (composition des repas) équilibrés en fonction des besoins diététiques et des contraintes budgétaires
- Mettre en marche les équipements et préparer les ustensiles de cuisine dans le respect des procédures et des normes d'hygiène et de sécurité afin de préparer le service
- Superviser la préparation des aliments dans le respect des normes culinaires, d'hygiène et de sécurité suivant l'élaboration des menus et des recettes préalablement définis
- Contrôler et le cas échéant assurer l'assemblage, le dressage, l'envoi des plats et conditionner des produits dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les cuissons au poste chaud (hors-d'œuvre et entrées chaudes, viandes, poissons ou légumes) dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Achat et logistique

- Superviser l'état des stocks dans une logique d'anticipation en respectant les normes de traçabilité et d'hygiène et en utilisant des outils bureautique ou un logiciel de gestion
- Choisir les produits et les fournisseurs, en coordination avec le responsable de la gestion budgétaire de la restauration
- Gérer les relations fournisseurs : réaliser et suivre les commandes, organiser et gérer les livraisons, gérer la résolution des problèmes

Gestion financière

- Elaborer le budget de fonctionnement de la cantine par nature de charges et les budgets en fonction de l'activité prévisionnelle et du nombre de repas

Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement

- Contrôler l'application et le respect des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) pour prévenir les risques
- Assurer en tant que de besoin la formation des collaborateurs, notamment sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et sur les techniques de préparation
- Assurer la prise en compte et faire respecter les protocoles et régimes alimentaires spécifiques

Pilotage

- Attribuer le travail à réaliser en fonction des compétences, des souhaits, des plans de charge et des priorités
- Organiser au quotidien le suivi des plannings en identifiant les moyens matériels nécessaires à l'organisation, la planification et le suivi de l'activité

Communication

- Animer les réunions d'équipe en utilisant des techniques de communication et en favorisant le partage de la parole

- Concevoir les réunions d'équipe en établissant un ordre du jour en fonction des priorités de service
- Adapter le style et le contenu de la communication à ses interlocuteurs et à la situation
- Organiser des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire

Management d'équipe

- Conduire les entretiens annuels ou professionnels par délégation du chef d'établissement en respectant la réglementation et la politique de l'établissement (préparation, conduite, compte rendu et diffusion)
- Former les nouveaux arrivants en suivant un programme de formation dont les objectifs ont été validés en amont
- Assurer un accompagnement technique et/ou méthodologique des membres de l'équipe pour les aider à surmonter les difficultés et développer leurs compétences
- Gérer les conflits interpersonnels en temps différé ou réel en utilisant des techniques de communication
- Proposer des thématiques de formations à la hiérarchie au regard des besoins identifiés en constituant un dossier (planning, programme, ...)

COMMENTAIRES / INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES
