

Nom du collaborateur : xxx

Responsable hiérarchique : Jean Pierre BRIARD

Lieu de travail : La Roche du Theil

Date de la fiche de poste : 02 janvier 2019

Fiche de poste

SECOND DE CUISINE

Missions principales

- Produire une prestation alimentaire de qualité pour les convives
- Dégager le chef de certaines obligations
- Remplacer le chef de cuisine durant ses absences
- Veiller à la bonne application des recommandations du chef de cuisine auprès de l'équipe

Accès au métier

- Formation diplômante en cuisine
- Expérience de plus de 5 ans en restauration collective

Evolution possible

- Chef de cuisine

Compétences et savoir

Le second est un exécutant qui :

- Maîtrise les techniques en cuisine
- Fait preuve de méthode et rigueur
- S'assure de la bonne application des tâches (contrôle)

Responsabilités		Missions
Organisation	Menus	Participe à l'élaboration des menus avec le chef
	Approvisionnements	Peut passer les commandes aux fournisseurs sur recommandations écrites du chef
		Contrôle les réceptions de marchandises et gère les non-conformités
		Veille à la bonne tenue du rangement des marchandises dans les zones de stockage (décartonnage...)
	Planning de travail	Participe à l'optimisation des organisations de travail en soutien du chef (respect planning,...).
Gestion de la production	Coordonne la production selon les recommandations du chef.	
Réalisation technique	Production culinaire	Participe et coordonne la production avec anticipation
		Assure et supervise les techniques de fabrication
		Veille à l'application des nouvelles techniques culinaires
		Privilégie les préparations « maison »
	Mise en avant de la prestation	Veille à la bonne présentation générale des plats
	Service	Participe et coordonne la distribution des repas Assure le respect des horaires de repas
Innovation	Propose de nouvelles recettes créatives	
	Assure les tests de nouvelles recettes ou nouveaux produits	
Gestion du relationnel	Management fonctionnel	Relaye les consignes du chef aux équipes
		Représente le chef en cas d'absence
	Relationnel interne/externe	Promeut les valeurs de l'établissement
Relationnel convives	Assure une relation de proximité avec les convives	
Gestion de la qualité	HACCP	Contrôle et classe tous les enregistrements
		Veille au prélèvement des échantillons témoins hebdomadaires
		Déploie et suit l'application des mesures préventives et correctives
Entretien des locaux	Garanti la bonne tenue et la propreté des cuisines et des zones de stockage.	
Gestion économique	Performance du PRU	Veille aux bons grammages dans les assiettes (contrôles et méthodes)
	Gestion des stocks	Veille au rangement des denrées selon la méthode FIFO

Cette fiche de temps peut être amenée à évoluer dans le temps.

Validation
(Date et signature)

Collaborateur

Responsable Hiérarchique