

Chef de cuisine / Responsable de cuisine

Job description

Le/la chef de cuisine prend en charge l'ensemble de la gestion quotidienne des cuisines de la Brasserie C du jeudi au dimanche avec l'aide d'une jeune et dynamique équipe de collaborateurs. Il/elle gère les fournitures, les préparations, la mise en place et jusqu'à l'envoi des plats.

Son métier :

Le/la chef de cuisine est celui/celle qui garantit l'élaboration des plats dans le respect des normes d'hygiène et de qualité ; excellent cuisinier, il/elle réalise des plats simples et complexes avec toujours le souci d'un dressage attrayant et judicieux. Il/elle établit la carte des suggestions ; met au point les recettes. Il/elle achète ses produits, fait son marché, gère les stocks. Le/la chef est aussi un(e) véritable gestionnaire et un artiste ! Doté d'un vrai talent culinaire, il insuffle à la cuisine réalisée, une originalité et un caractère qui font la renommée de l'établissement.

Ses activités sous la responsabilité de la direction sont :

- Il participe à la mise en place, les préparations et le service des mets
- Il assure l'évolution efficace du travail
- Il évalue la qualité des produits de base
- Il calcule les coûts et les prix de vente des plats
- Il veille au maintien d'un état d'hygiène irréprochable des espaces, du matériel de restauration et veille à la bonne tenue du personnel (normes HACCP)
- Il surveille l'hygiène, la conservation des mets et des denrées alimentaires tout en limitant la perte
- Il contrôle les chambres froides, le stock (FIFO) et le traitement des déchets.
- Il travaille en bonne collaboration avec le reste de l'équipe

Ses qualités :

- ✓ Talent culinaire affirmé
- ✓ Meneur d'hommes et organisateur
- ✓ Bon gestionnaire
- ✓ Capacité à former et à construire une équipe
- ✓ Curiosité et forte créativité