



ASSOCIATION POUR LA GESTION DES RESTAURANTS DES ADMINISTRATIONS FINANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste **Chef de cuisine** **(Ref. C.C.N - niveau VI)**

Dans un établissement et sous l'autorité hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement auquel il rend compte et qu'il supplée le cas échéant, assume la direction des équipes techniques du restaurant et la responsabilité de la production et, notamment, les tâches listées ci-après :

1. Cuisine et distribution

- application et contrôle du respect des normes d'hygiène
- conception des menus complets y compris HO et desserts
- validation des bons de commande denrées
- organisation et participation à la préparation et à la distribution
- contrôle distribution, comptage
- adaptation de la prestation
- gestion de la fin du service
- gestion des restes selon règles d'hygiène
- gestion prévisionnelle de la prestation du lendemain/préparation de l'organisation
- validation des fiches de sortie produits pour le lendemain

2. Gestion du personnel

- organigramme
- élaboration, adaptation et distribution des postes au personnel
- contrôle du fonctionnement
- contrôle présence et organisation du travail
- remplacement des absences
- animation de l'équipe
- rôle de formateur du personnel
- résolution conflits du travail au niveau local et information du siège en l'absence du responsable d'établissement

3. Sécurité

- des locaux
- des personnels
- gestion médicaments et pharmacie
- relations avec les organismes gestionnaires des immeubles
- surveillance générale des équipements 1ère maintenance
- gestion et commande petits matériels
- équipement et aménagement des locaux, consommables, produits d'entretien

4. Accueil et information des clients pendant la distribution

Peut être amené à assurer les fonctions de responsable d'établissement. Dans ce cas, prend le titre de chef gérant et assume, sous sa responsabilité propre, outre les tâches ci-dessus, celles listées aux paragraphes 1 à 5 de la fiche de poste Gestionnaire.