



ASSOCIATION POUR LA **G**ESTION DES **R**ESTAURANTS
DES **A**DMINISTRATIONS **F**INANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Chef de partie

(Ref. C.C.N - niveau V)

Dans un établissement, personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement, et d'un chef de cuisine

Assume l'intégralité des tâches listées dans la fiche de poste Cuisinier.

- Il exécute lui-même les plats et sauces ;
- il est chargé de faire exécuter dans les délais les travaux de préparation et de cuisson des aliments ;
- il veille au nettoyage et au rangement du matériel et de la cuisine ;
- il supervise, en relation avec l'employé(e) de restaurant responsable lorsqu'il (elle) existe, le secteur des préparations froides.

Peut être amené à exercer des fonctions de chef de cuisine en l'absence du titulaire du poste. Dans ce cas, assume l'ensemble des tâches listées dans la fiche de poste correspondante