



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

Second de Cuisine

(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

Assiste et seconde le chef de cuisine dans l'exercice de ses attributions et lui rend compte. Il le remplace lors de ses absences.

- Il confectionne plats et sauces ;
- il est chargé, de faire exécuter dans les délais les travaux de préparation et des cuissons 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.

Sauf s'il fait fonction de chef de cuisine, il n'a pas de responsabilité directe dans la définition de la production

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