

Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



Chef(fe) de partie

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Superviser la production culinaire d'un des postes de la cuisine selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Production culinaire :

Préparer le plan de travail
Superviser ou réaliser la préparation et la fabrication des produits culinaires
Réaliser des plats en fonction de la carte et des commandes particulières
Dresser les plats pour le service
Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

Approvisionnement / stockage :

Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
Réceptionner et vérifier quantitativement et qualitativement les livraisons
Stocker des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement
Participer aux inventaires

Animation des collaborateurs :

Organiser le planning du personnel au poste dédié selon les commandes, l'état d'avancement des préparations
Coordonner et animer des collaborateurs

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Maîtriser les fondements relatifs à l'organisation et production culinaire
Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires

Compétences transverses

Faire preuve de créativité
Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ...

Expérience

2/3 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1602**