

# CHEF DE PARTIE

## Fiche de poste

Sous la responsabilité de son sous-chef, vous êtes en charge de réaliser les préparations en suivant les fiches techniques fournies par le chef. Vous supervisez plusieurs commis et veillez au bon déroulement du service.

### VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

La cuisine est composée de différents espaces, dont le poste chaud, le garde-manger, la pâtisserie, la plonge et les espaces de stockage.

Vous serez amenés à travailler dans ces différentes parties de la cuisine en fonction des besoins, ceci dans un esprit d'équipe où l'entraide est indispensable afin de délivrer le meilleur service au client.

Dans cet environnement, vous serez amené à travailler dans différentes conditions, notamment :

- en cuisine ouverte et fermée
- des niveaux sonores variables
- avec des températures variables

### VOS MISSIONS

- S'assurer de la qualité de service en tout temps, dans un esprit positif et en accord avec les valeurs du Quai des Artistes Monaco :
- Maintenir des hauts niveaux d'hygiène en suivant les règles HACCP
- Veiller à maintenir les frigos de mise en place propres tout au long du service
- Superviser et former les commis
- S'assurer de suivre les fiches techniques avec précision
- Veiller au respect du produit de la livraison à la préparation
- Participer à la mise en place de la cuisine ainsi qu'au rangement et au nettoyage des locaux et du matériel
- Veiller à maintenir les postes propres tout au long du service
- Suivre attentivement les instructions de sa hiérarchie
- Veiller à la pérennité du matériel disponible
- Veiller à développer un service de qualité constant et de référence, à satisfaire les clients dans un esprit en perpétuel éveil
- Maintenir une connaissance parfaite du menu et des allergènes
- Appliquer les procédures et politiques définies par le restaurant
- Garder confidentiel les informations relatives au menu et au restaurant

La liste de tâches et missions énoncées ci-dessus n'est pas exhaustive et pourra amenée à être revue sans préavis en fonction de l'évolution de l'organisation et de l'activité du restaurant.

## VOS QUALIFICATIONS

### Requises

- Expérience similaire en établissement de même catégorie
- Capacité de travailler sous pression, bonne gestion du stress
- Capacité de travailler de manière rapide et efficace
- Capacité à effectuer plusieurs tâches, à établir des priorités et à gérer efficacement son temps
- Capacité à fournir une communication claire et agréable avec un niveau de langage approprié
- Capacité de travailler avec un minimum de supervision
- Capacité de travailler en équipe de façon cohésive
- Souci du détail
- Très bonne présentation

### Souhaitées

- Formation hôtelière
- Certificat de premier secours

### Capacités physiques

- Être capable de rester debout tout au long du service
- Être capable de porter et déplacer des objets de différentes formes et poids

## HYGIÈNE

### Hommes

- Les cheveux doivent être propres et maintenus par l'accessoire fourni
- La barbe est autorisée à condition qu'elle soit propre et bien entretenue
- Les bijoux de mains sont interdits y compris bracelets et montres
- Les ongles doivent être coupés et propres
- L'uniforme doit être complet et propre
- Les chaussures doivent être propres
- Le parfum est autorisé à condition d'être discret

### Femmes

- Les cheveux doivent être coiffés, attachés et maintenus par l'accessoire fourni
- Le maquillage doit être discret et de bon goût
- Les bijoux de mains ne sont pas autorisés y compris bracelets et montres
- Le vernis à ongles n'est pas autorisé
- L'uniforme doit être complet et propre
- Les chaussures doivent être propres
- Le parfum est autorisé à condition d'être discret

## CONDITIONS

Les exigences sont représentatives des niveaux minimums de connaissances, de capacités et/ou d'aptitudes. Pour accomplir ce travail avec succès, l'employé doit posséder les capacités et aptitudes nécessaires pour effectuer chaque tâche de manière professionnelle.

L'examen de cette description a permis d'exclure les fonctions marginales du poste qui sont accessoires à l'exécution des tâches fondamentales du poste. Toutes les tâches et exigences sont des fonctions essentielles du poste.

Cette fiche de poste n'affirme ni n'implique d'aucune façon qu'il s'agit des seules tâches à accomplir par l'employé occupant ce poste.

Les employés seront tenus d'accomplir toutes autres tâches liées au travail qui leur sera confiées par leur supérieur.

Date :

Signature de l'employé :

Date :

Signature du responsable

