

Missions

La/le chef de partie junior est responsable (mise en place, production, distribution, conformité des matériels, rangement et entretien) d'un poste précis en cuisine : poisson, viande, desserts, entrées, pâtisseries... Ou plus simplement chaud/froid.

Elle/Il participe à la satisfaction de chaque client en appliquant les consignes du chef et/ou du second afin :
- de garantir la qualité de la production et de la distribution de sa partie en vue de l'excellence de la prestation
- que les qualités organoleptiques et bactériologiques des préparations servies aux clients soient irréprochables.

Elle/Il participe à la qualité des relations cuisine-salle.

Elle/Il participe à l'entretien des locaux et matériels dans le respect des normes et des lois en vigueur.

Responsabilités principales**Commercial : garantir la satisfaction des clients*****Organiser son travail et la production avant, pendant et après le service***

- Détermine, assure et, le cas échéant, contrôle la mise en place matériel : petits matériels, ustensiles, vaisselle, matériels de nettoyage et produits d'entretien
- Vérifie le bon fonctionnement des appareils
- Planifie et ordonnance les tâches en fonction de la production à réaliser pour le service du midi, celui du soir ou du lendemain
- Adapte son rythme de travail selon l'activité.

Produire et distribuer avant, pendant et après le service

- Détermine, assure et, le cas échéant, contrôle la mise en place des denrées: matières 1^{ères}, préparations, produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme
- Réalise la production en fonction des DLC, durées de vie secondaire et de la fréquentation
- Maîtrise les diverses techniques de production inhérentes à son poste
- Vérifie les préparations : gustation, analyse, rectification
- Assure la mise en place et l'envoi des plats dans un délai cohérent
- Utilise les matériels et équipements adaptés à chaque type de préparation
- Maîtrise l'interprétation des bons de commande et vérifie leur conformité
- Applique les directives du chef/second concernant l'envoi des plats pendant le service afin que les clients d'une table soient servis en même temps
- Garantit la conformité des assiettes dans le respect des fiches techniques : quantité, qualité, dressage, état et propreté de la vaisselle
- Maîtrise la réalisation des recettes à partir de produits bruts, semi-élaborés ou élaborés
- Est attentif aux demandes et aux besoins des clients

Approvisionnement & stockage des denrées alimentaires

- Signale à son n+1, afin d'éviter les ruptures, les denrées (fraîches, surgelées, sèches) à commander
- Maîtrise les cadenciers de commande des fournisseurs cuisine
- Réceptionne et vérifie les commandes en vérifiant la qualité et les quantités
- Signale tout écart entre commande et bon de livraison à son responsable
- Range les denrées alimentaires, produits d'entretien, consommables en respectant le FIFO, les règles de sectorisation et de sécurité
- Evite le gaspillage et les pertes de denrées
- Participe à la réalisation des inventaires cuisine

Hygiène & sécurité:

- Signale systématiquement les détériorations et les besoin en maintenance au chef ou au second
- Réalise les autos-contrôles du classeur hygiène (relevés de températures, DLC, huiles, refroidissement rapide, remise ne température, huile friture...)
- Respecte et applique le plan de maîtrise sanitaire, les règles et bonnes pratiques d'hygiène à tout moment
- Porte une tenue conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Veille et participe à la propreté et à l'entretien des locaux et du matériel
- Nettoie, désinfecte et range son poste avant, pendant et après le service
- Connait l'emplacement des coups de poings, vanne de gaz, coupure d'eau générale, couverture anti-feu, extincteur
- Utilise les EPI et le matériel de nettoyage adéquat, respecte les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien,
- Manipule les produits dangereux de manière sécurisée (huile chaude, eau bouillante, acide four...).

Assurer des missions

Mission formation

- Accompagne, intègre, forme et coache, par délégation de son responsable, les alternants et les nouveaux collaborateurs en utilisant les outils d'intégration et de formation du Groupe et de l'enseigne.
- Transmets ses savoir-faire aux chefs de partie juniors, ½ chefs de partie et aux commis sous sa responsabilité

Manager, animer une équipe

- Contribue à l'esprit d'équipe en cuisine
- Sensibilise son équipe à la notion de coût
- Fixe des objectifs SMART qualitatifs quantitatifs à ses collaborateurs, évalue régulièrement la réalisation et la progression et adapte les objectifs si besoin.