

Fiche de poste du Chef de cuisine

Véritable Chef d'Orchestre de la cuisine, le chef de cuisine coordonne, dirige et supervise l'ensemble de l'activité de la cuisine.



Activités principales

- Organisation de l'approvisionnement et du travail
- Production culinaire
- Analyse du coût des recettes
- Management (planning délégitation, évaluation des compétences...)
- Contrôle du respect des règles d'hygiène

Compétences principales

- Élaborer une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances, des nouvelles technologies culinaire
- Fidéliser la clientèle existante et attirer de nouveaux clients
- Assurer la cohésion de l'équipe et sa motivation
- Transmettre son savoir-faire à l'équipe

Rémunération

La rémunération tient compte de la taille, la catégorie, la localisation géographique et du nombre de collaborateurs à encadrer.

Fourchette de salaire: 2300€ - 3500€ brut + avantages

Par rapport à la grille conventionnelle : minimum Niveau IV Échelon 1

