

Fiche de poste du Second de cuisine/Seconde de cuisine

Le second de cuisine assiste le chef de cuisine dans toutes ses missions. Véritable bras droit du chef en cuisine, le second est capable de remplacer tout membre de l'équipe.



Activités principales

- Management, animation d'équipe (en lien avec le Chef de Cuisine)
- Gestion des budgets et des stocks
- Production culinaire

Compétences principales

- Animer les équipes et maintenir la motivation
- Transmettre des informations et en obtenir
- Ajuster la planification des activités en fonction des aléas
- Décliner une organisation générale en organisation par poste