FICHE DE POSTE DE CHEF DE CUISINE

L'établissement anglophone British School of PARIS recherche son Chef de Cuisine.

Site vitrine de Sodexo Education, assurant la restauration de 1000 repas, en moyenne, par jour dont 500 en livrés (via la cuisine centrale située sur le site principal)

Le site accueille ses convives du lundi matin au vendredi midi.

Nous avons une activité de restauration sur toutes les typologies de convives :

Maternelles, primaires, collégiens, lycéens, et adultes. En plus de la restauration self, le site et les équipes Sodexo assurent le service de cocktails, de plateaux repas, de pique-niques, ainsi que de nombreux événements (hors self) de prestige.

Sous l'autorité du responsable de site, vous aurez la gestion quotidienne et directe d'une équipe de 5/6 collaborateurs en productions chaude et froide

Et superviserez l'équipe de plonge de 3 collaborateurs

Missions

Est le garant de la qualité de l'assiette et de la sécuité alimentaire

- Mise en production, et contrôle qualitatif et quantitatif des prestations self et hors self
- Suivi de la mise en place, de la mise en valeur et de la distribution de ses plats sur le point de distribution du site dite Senior (+/- 500 couverts)
- Propose et contribue aux prochains cycles de menus, réalisation de recettes via les outils opérationnels
- Application rigoureuse du PMS V2
- Encadrement de la sécurité alimentaire des 500 repas livrés
- Suivi des préconisations DDPP, Eurofins et particularités du site

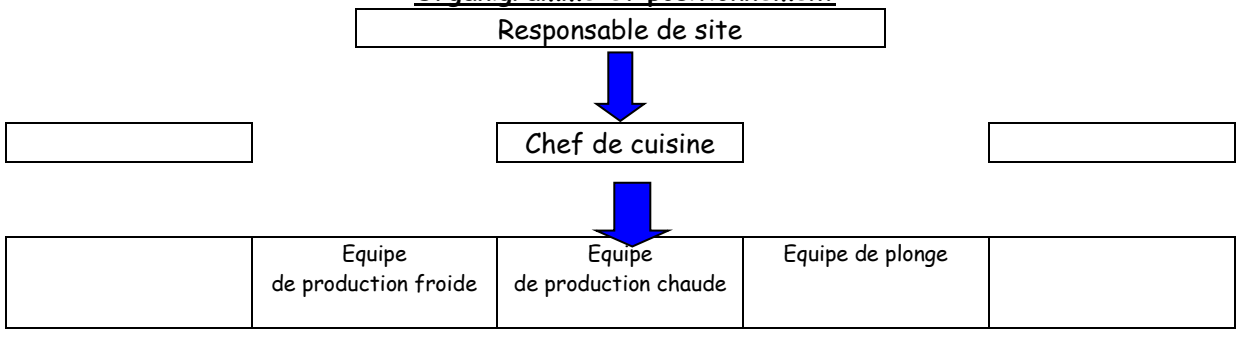
Gestion des stocks

- Organisation de l'agencement du stockage
- Prévision des approvisionnements en fonction de la production
- Réalisation des inventaires avec le responsable de site

Management et animation d'équipes (en lien et sous l'autorité du responsable de site)

- Briefing débriefing quotidien avec son équipe de production chaude
- Réparation des taches, délégation et contrôle
- Validation des plannings de nettoyage avec les équipes de production et de plonge

Organigramme et positionnement



Compétences Techniques et fonctionnelles

Pour les élèves :

Faire simple, bon et chaud
Respecter et faire respecter les plannings de production
Assurer une bonne utilisation des matériels mis à notre disposition

Pour les prestations Hors Self :

Proposer des plats et des présentations qualitatives
Adapter l'outil de production self au hors self

Pour l'équipe :

Avoir la vista sur les rôles de chacun des collaborateurs du site

Compétences relationnelles et comportementales :

Pour les convives et les clients :

Bonnes présentations et relationnels

En terme managérial :

Réaliser un binôme solide avec le responsable de site
Egalité d'humeur, posture rassurante pour les équipes
Asseoir son autorité par une exemplarité et une conviction étayée dans ses propos
Mettre son savoir faire à disposition de ses collaborateurs pour les aider à évoluer

CONTACT

David FRANÇON
Responsable régional Direction Régionale Etablissements d'Enseignement
SODEXO EDUCATION
Mail : david.francon@sodexo.com
☏ **06 21 48 61 42**