

Fiche métiers

Cuisine

L'équipe de restauration est chargée de passer les commandes, de créer les plats, de suivre les menus et de rendre le moment des repas agréable en offrant un service de qualité pour satisfaire les papilles de nos vacanciers !

Voici les postes liés à la cuisine

Les intitulés de poste ainsi que les prérogatives peuvent varier selon les structures, la taille des établissements

■ Responsable restauration

- Assure la responsabilité de la totalité du secteur restauration : salle et service
- Encadre, organise et coordonne le travail de l'équipe restauration

■ Chef de cuisine

- Dirige et contrôle la production des repas, en fonction de la clientèle, en veillant à l'équilibre alimentaire, dans le respect de la prime alimentaire
- Manage et anime une équipe dans le respect des valeurs de l'entreprise
- Gère les commandes et les stocks en collaboration avec l'économiste (si économiste)
- Accueille, Intègre, forme les collaborateurs de l'équipe ; assure éventuellement les entretiens de fin de saison pour identifier les besoins en formation et faire grandir en compétences
- Assure le respect et l'application des normes d'hygiène conformément à HACCP

■ Second de cuisine

- Participe à l'ensemble des tâches relatives à la préparation des différents repas sous couvert du chef
- Veille également à l'équilibre alimentaire et met en œuvre les règles et techniques de fabrication culinaire
- En cas d'absence du chef, devient responsable de l'équipe

■ Cuisinier

Participe à l'ensemble des tâches relatives à la préparation des repas (sous couvert du chef et du second)

■ Commis de cuisine

- Assiste le chef ou le second de cuisine, principalement pour les entrées froides, les buffets, les plateaux de fromage et la préparation des desserts
- Réalise les opérations préalables à la préparation des mets dans le respect des consignes

■ Plongeur

- Assure les opérations de nettoyage de la vaisselle et des batteries de cuisine
- Assure le nettoyage des locaux de production, de distribution et de stockage des déchets
- Assure l'évacuation des déchets
- Alerte sur les dysfonctionnements des machines de plonge et des locaux
- Applique les normes d'hygiène et de sécurité

■ Econome

- Assure et contrôle la gestion des stocks : commande, réception et vérification de la conformité des commandes, contrôle des sorties, et réalisation des inventaires
- S'assure du respect des engagements contractuels en lien avec les fournisseurs
- Produit les indicateurs permettant le calcul et l'optimisation de la prime alimentaire et celle des consommations globales
- Est garant de la qualité du travail de son équipe et du respect des normes HACCP