Guide des métiers Accor : Chef de partie (h/f)

Le métier en quelques points…

- Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production en gérant sa partie
- Assurer de façon autonome, la production des plats conformément aux fiches techniques
- Manager le travail des commis de cuisine
- Etre responsable d'un secteur de la cuisine, en assurer l'organisation, la coordination et le service
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Postuler en ligne aux offres de chef de partie

Ce métier s'exerce…
Dans les restaurants des établissements du Groupe du monde entier.

La personnalité | Les activités | Le parcours | L'évolution

Rigueur et méthode
Rapidité et efficacité
Capacité d'adaptation
Sens du détail
Sens de l'observation et de l'organisation
Créativité
Esprit d'équipe
Animateur d'équipe
Sens développé de l'hygiène et de la qualité
Leadership

Techniques Métier / Production
Fabriquer et dresser les plats de sa partie
Veiller à la présentation, la température, la qualité des plats
Effectuer l'envoi des plats dans le respect des délais
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Adapter son rythme de travail selon l'activité

Gestion
S'impliquer dans l'atteinte des objectifs
Respecter les fiches techniques
Eviter le gaspillage et les pertes de matières premières
Respecter les procédures de contrôle interne
Participer aux inventaires

Contribuer à la bonne gestion du matériel

Management des équipes
Animer son équipe (ambiance de travail)
Organiser et contrôler le travail des commis
Suivre et sensibiliser son équipe sur la gestion des coûts
Assurer la formation et le perfectionnement des commis

Hygiène / Sécurité / Environnement
Veiller à la propreté des locaux et aux règles de sécurité (HACCP)
Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel
Appliquer les règles de sécurité (incendie)
Respecter les engagements de la « Charte Environnement » (Economie d'énergie, recyclage, tri des déchets)

Formation professionnelle de cuisine
Première expérience de savoir faire technique maîtrise
Maîtrise de la langue du pays – Anglais conseillé

Second de cuisine (h/f) et chef de cuisine (h/f) (après expérience et formation)
Restaurant d'une autre marque du groupe ou de plus grande capacité
Mobilité internationale