

Fiche métier Ninkasi

Métier :

RESPONSABLE DE SERVICE (H/F) Cuisine

Ses missions :

Il encadre l'équipe cuisine et organise la production du service pour garantir la qualité des plats.

Il brief l'équipe avant chaque service pour définir le rôle de chacun et les objectifs à réaliser et debrief après chaque service.

Il implique et motive son équipe pour optimiser la performance en cuisine.

Il maîtrise la production de la carte.

Il est capable de former des collaborateurs sur son métier, d'échanger sur les bonnes pratiques pour faire progresser l'équipe. Il réalise les entretiens mensuels.

Il assure le fonctionnement de la cuisine au quotidien : réalisation des commandes, gestion des livraisons, surveille les pertes et les couts, assure le respect du plan de maitrise sanitaire...

Il se coordonne avec le service en salle et peut prendre des décisions stratégiques pendant le service.

Il veille à la bonne tenue des espaces et des équipements ainsi qu'à leur propreté et assure le respect des normes d'hygiène.

Ses Qualités principales/profil :

Rapidité et agilité dans l'exécution des tâches.

Travail en équipe.

Pédagogie.

Constance.

Bonne résistance au stress.

A l'aise avec l'informatique et la manipulation des chiffres (graduer, mesurer, estimer, faire les commandes).

Hygiène personnelle irréprochable.

Normes HACCP.

Diplôme et formation :

CAP, BEP, BAC Pro Cuisine et une expérience de 3 années minimum concluante dans les métiers de la restauration.

Evolution :

Une formation en management lui permettra d'intégrer le management d'équipe et d'activité et d'évoluer sur un poste de responsable opérationnel.

Conditions :

Travail physique, debout et port de charge.

Travail en horaires décalés.

Service en continu, pas de coupures.

CDI, temps plein.

Prime mensuelle, mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur, repas sur place.