

PROFIL DE POSTE : LE CHEF DE PARTIE

Métier : Restauration

Convention collective : Hôtels, cafés et restaurants

Affectation : Service Restauration

Date de mise à jour : 06/08/2014

*Assurer les réalisations culinaires qui relèvent de sa spécialité.
Former son équipe de commis.*

FORMATION REQUISE

Formation initiale minimum : BEP hôtellerie-restauration, CAP cuisine (ou formation équivalente).

Expérience professionnelle souhaitée : 2 ans minimum en cuisine avec une expérience de commis de cuisine.

QUALITES PRINCIPALES

- Capacité à manager une équipe de commis de cuisine pour sa spécialité
- Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances
- Connaissances générales en cuisine et spécifiques liées à sa spécialité

ACTIVITES PRINCIPALES

- Maîtrise des techniques générales de la cuisine
- Excellente maîtrise des techniques spécifiques liées à sa spécialité
 - Saucier
 - Rôtisseur
 - Poissonnier
 - Garde-manger
 - Entremétier
 - Pâtissier
 - Boulanger
- Assurer l'approvisionnement pour sa spécialité
- Améliorer en permanence ses préparations
- Participer à l'élaboration de nouvelles recettes

PROFIL DE POSTE : LE CHEF DE RANG

Métier : Restauration

Convention collective : Hôtels, cafés et restaurants

Affectation : Service Restauration

Date de mise à jour : 06/08/2014

*Respecter la stratégie définie par le responsable du service et veiller au bon déroulement du service sur l'ensemble de son rang.
Assister le maître d'hôtel pour le service en salle.*

FORMATION REQUISE

Formation initiale minimum : CAP et BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie (ou expérience équivalente).

Expérience professionnelle souhaitée : 2 ans dans le domaine de l'hôtellerie/restauration.

QUALITES PRINCIPALES

- Avoir une attitude et un esprit reflétant la profession
- Posséder une tenue adéquate aux attentes définies par le responsable hôtelier
- Accueillir la clientèle selon les codes de la relation avec la clientèle
 - Amabilité, distinction, discrétion, sourire, courtoisie
 - Notion d'anglais professionnel voire d'une ou plusieurs autres langues
- Connaître les principes de la méthode HACCP
- Avoir des compétences de manager d'équipe
- Connaître parfaitement la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux interrogations du client
- Notion d'œnologie

ACTIVITES PRINCIPALES

- Assurer la mise en place en fonction des consignes de l'assistant maître d'hôtel
 - Nappage
 - Mise en place du couvert
- Maîtriser les différentes techniques de service
 - Service à l'anglaise, à la française, à la russe
 - Service du vin
 - Débarrassage des assiettes par 2 ou 3 assiettes
- Connaître et maîtriser toutes les techniques de présentation et de découpage
- S'assurer de la satisfaction des clients à tout moment du repas
 - Anticiper les besoins des clients
- Effectuer l'addition et procéder à l'encaissement (maîtrise des logiciels spécifiques)



Le Cuisinier, est un professionnel qui élabore des plats selon un menu définit par le chef de cuisine ; il est l'exécutant direct et applique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à la lettre. Le cuisinier travail le plus souvent en brigade, mais peut aussi assurer un service seul en fonction du nombre de couverts

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Approvisionnement/stockage
- Sélectionner les produits
- Organisation du travail et de la production
- Réaliser les cuissons des produits
- Préparer les sauces et condiments
- le cuisinier maîtrise toutes les techniques nécessaires à l'élaboration des plats : cuissons, bardages, découpes, déglçage, sanglage, flambage, blanchissage, épluchage ...
- Soigner la présentation de chaque plat
- Anticiper les préparations du lendemain
- Coordonner les commis de cuisine
- En fin de service, nettoyer la cuisine
- Réaliser la chaîne des opérations à la fois dans la stricte application des règles d'hygiène et sécurité et selon les règles de l'art

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Maîtrise des techniques culinaires de base
- Respect des règles HACCP Bonne résistance au stress et à la pression
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Tenir compte des besoins et contraintes de l'équipe de salle

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*



L'hôte(sse) événementiel(le) est en charge de l'accueil sur des évènements très variés : séminaires, salons, congrès, soirées de lancement, avant-premières de films, manifestations sportives et culturelles... Doté(e) d'un fort sens du relationnel, l'hôte(sse) est souvent le premier contact sur un événement. Aussi, il / elle est garant(e) de la qualité de l'accueil sur l'événement.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Accueillir des visiteurs
- Emarger, remettre des badges et gérer les entrées
- Préparer et gérer un vestiaire
- Orienter et informer les visiteurs
- Placer le public lors d'un événement culturel, sportif, politique...
- Gérer le passage de micro lors d'une conférence ou d'un séminaire

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Souriant(e), agréable, sociable, ponctuel(le)
- Excellente présentation
- Bonne condition physique
- Aisance relationnelle et assurance
- Politesse et discrétion
- Maîtrise de l'anglais ; une troisième langue étrangère est appréciée
- Savoir prévenir et gérer les éventuels litiges
- Connaître les consignes d'évacuation et de sécurité du lieu

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*





Le 1er maître d'hôtel est un véritable chef d'orchestre, responsable de l'accueil client. Il est chargé de la coordination de l'ensemble du personnel de service selon la charte de qualité de l'établissement. Il représente la première image que le client aura de l'établissement. Il garantit la satisfaction client et la qualité du service rendu.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Rencontrer quotidiennement le chef et le sommelier pour connaître les plats du jour et les accords vins.
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Transmettre des consignes et manager l'équipe en salle (maîtres d'hôtel, sommelier, chefs de rang et serveurs) et organiser le travail du personnel.
- Accueillir le client, éventuellement le guider jusqu'à sa table, répondre à ses questions
- S'assurer de l'excellence du service.
- Participer au recrutement et à la formation du personnel
- Organiser et contrôler le déroulement des opérations avant, pendant et après le service
- Vérifier la mise en place de la salle (consoles, offices, ménagères et support de vente)
- Gérer les stocks et les sorties du matériel (alcool et soft)
- Contrôler la tenue vestimentaire du personnel et la propreté de l'établissement
- Accueillir le client à son arrivée
- Clôturer le service et fermer le restaurant

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Faciliter et réguler le service en salle
- Meneur d'hommes
- Être capable de remplacer au pied levé tout membre du personnel de salle
- Anticiper les dysfonctionnements entre le personnel de salle et de cuisine
- Sens de la communication et du relationnel
- Traiter les problèmes et conflits

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*





Le plongeur occupe un poste clé pour une bonne organisation de la cuisine.

- Il est chargé d'assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service, ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs ...).
- Il assure également le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements ...) et assure le débarrasage des poubelles et ordures.
- Lorsqu'il n'y a pas de vaisselle à nettoyer, il aide la cuisine dans des petites préparations ou dans la mise en place.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Réception, stockage et approvisionnement des produits lessiviels
- Laver la grosse et la petite plonge
- Nettoyer les locaux, équipements et gros matériels de la cuisine (Fours, hôtes et frigos.....)
- Aider pour des petites préparations
- Faire tremper les matériels utilisés en production et en service
- Réceptionner et trier la vaisselle en entrée
- Vérifier la propreté et trier en sortie
- Entretien et nettoyer son espace et ses outils de travail
- Participer au nettoyage de la cuisine
- Trier et transporter les déchets dans les conteneurs

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Connaissance et application parfaite des règles d'hygiène et de sécurité
- Discipline et grande capacité de travail
- Bonne condition physique

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

