

FICHE METIER

Intitulé du poste :	CHEF DE PARTIE CUISINE H/F
Accroche : L'EVEIL DES PAPILLES	
Formation :	CAP/BEP BAC PRO BTS HOTELIERIE RESTAURATION en alternance ou non
Descriptif du métier :	Responsable d'un poste (section) au sein d'une brigade de cuisine
Missions principales :	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer la production, les commandes et envoi des plats ou préparations • Mise en place du service et gestion des mises en place. • Réalisation des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique. • Choisir les produits qui serviront à leur élaboration. • Contribuer à l'évolution des plats de sa partie. • Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. • Former ses commis.
Compétences requises :	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expérience comme commis de cuisine ou apprentie ➤ Excellent cuisinier ➤ A développé un intérêt et un talent particulier pour un domaine précis de la cuisine : les sauces, les poissons ... ➤ Manager ➤ Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances
Environnement de travail :	<p>Au sein de la cuisine ou dans un espace de production seul ou accompagné d'un ou plusieurs commis de cuisine et ou stagiaire</p> <p>Dans des cafés, hôtels , restaurants</p>
Evolution possible :	Sur un poste de 1 ^{er} chef de partie et ou second de cuisine
Exemple d'entreprises où l'on trouve ce métier :	https://adic.asso.fr/offres-demploi/ https://emploi.chateaubriant-derval.fr/ https://nosemplois.fr/jobs?where=loire-atlantique(44) https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche?lieux=44036&offresPartenaires=true&rayon=50&tri=0