

## FICHE POSTE - RESPONSABLE CUISINE

**Intitulé du poste :** Responsable cuisine du restaurant La Sablière

### **Positionnement dans l'organisation et responsabilités managériales :**

Sous la responsabilité des gérants / supervise toute l'équipe de cuisine du restaurant.

### **Mission principales :**

- Gérer les plannings de l'équipe cuisine en collaboration avec Alice ou Antoine et le responsable de salle
- Diriger et manager le personnel de la cuisine
- Gérer la propreté de la cuisine: hotte, frigos, congélateurs, plans de travail etc. Une femme de ménage gère le nettoyage des sols après balayage.
- Gérer l'inventaire des denrées périssables et non périssables
- Gérer les réservations et les privatisations selon le planning fourni
- Collaborer à l'organisation d'événements; assurer leur mise en place et leur bon déroulement
- Gérer le planning d'entretien et la maintenance préventive des appareils de façon quotidienne, hebdomadaire, mensuelle et annuelle
- S'assurer du suivi des tâches des équipes et optimiser sa rentabilité
- Contrôler la marge brute d'exploitation et veiller à ce qu'elle soit toujours excédentaire, en collaboration avec le responsable de salle ainsi qu'Alice & Antoine
- Gérer les commandes, la vérification des factures, les approvisionnements, la tenue des stocks relatives à la cuisine et le choix des fournisseurs en collaboration plus ou moins étroite avec les responsables du parc

### **Activités et tâches :**

- Développer de nouvelles offres food en cohérence avec le concept actuel
- Diriger tout le personnel de la cuisine
- Chargé de développer la rentabilité du restaurant en adéquation avec les objectifs fixés par la direction
- Gérer et développer les relations fournisseurs

### **Moyens et prérogatives :**

- Mise à disposition d'un ordinateur sur place et d'un poste de travail administratif
- Aménagement de plages horaires destinées à l'administratif

### **Relations internes et externes :**

#### En lien interne avec :

- l'équipe dirigeante
- Le responsable salle et son équipe

#### En lien externe avec :

- les fournisseurs
- les prestataires

#### Conditions et lieu de travail :

- Posté au siège social
- Déplacements possibles chez les fournisseurs
- Contrat CDD en 38h/semaine

## **Profil du poste Compétences (savoir, savoir faire faire, savoir être)**

- Connaissances :

Vous avez au moins 2 ans d'expérience dans une fonction de dirigeant dans l'horeca, dans un environnement à dynamique forte de préférence.

- Compétences de management :

- savoir diriger des équipes avec bienveillance et fermeté
- être à l'écoute des demandes de son équipe
- savoir déléguer tout en encadrant
- savoir anticiper, prévenir et régler les conflits
- Être très observateur

- Compétences comportementales :

- être réactif et proactif
- savoir expliquer, transmettre
- développer une bonne relation avec son équipe et celle de la salle
- savoir gérer un imprévu
- savoir rendre compte régulièrement à sa direction

- Expériences professionnelles :

Première expérience de 2 ans sur un poste similaire