Fiche de poste

Responsable point de restauration

Le cuisinier coordonne, l'ensemble de l'activité

de la cuisine et développe le concept novateur

Activités principales

- Organisation de l'approvisionnement et du travail
- Production culinaire en respectant le projet
- Optimisation du coût des recettes
- Management (planning, délégation, motivation …)
- Contrôle du respect des règles d'hygiène

Compétences principales

- Élaborer une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances, des nouvelles technologies culinaires pour le projet
- Fidéliser la clientèle existante et attirer de nouveaux clients
- Assurer la cohésion de l'équipe et sa motivation
- Transmettre son savoir-faire à l'équipe

Rémunération

La rémunération tient compte de la réussite du projet et du nombre de collaborateurs à encadrer.

Fourchette de salaire: 2300€ - 3000€ brut + avantages

Par rapport à la grille conventionnelle : minimum Niveau IV Échelon 1

Certification principales non exigées

- CAP/BEP cuisine
- BAC pro / BAC techno
- BAC +2 : BTS hôtellerie restauration option art culinaire.

Accès possible sans diplôme

L'accès au poste se fait essentiellement après une expérience de la cuisine

Base en gestion et organisation