



**FICHE DE POSTE :
CUISINIER(ÈRE)
CHEF CUSINIER(ÈRE)**

Localisation du poste :

Quotité du poste :

Relation hiérarchique :

Poste en : CDD – CDI – TEMPS PARTIEL – TEMPS COMPLET – EXTRAS

Diplôme minimum requis : CAP/Niveau BAC PRO/Titre professionnel du Ministère du Travail
(Diplôme supérieur apprécié - expérience sur un poste similaire souhaitée)

Rémunération : selon profil

Mission et activités

Au sein des équipes du RODIZIO BRAZIL, le cuisinier assure la préparation des repas selon nos recettes brésiliennes.

Approvisionnement/stockage

Réception et vérification des livraisons

Réalisation d'inventaires

Organisation du travail et de la production

Planification des tâches

Production culinaire

Suivi des préparations

Préparation des plats *signatures* du restaurant

Dressage et envoi des préparations si nécessaire

Mise en place du buffet

Réapprovisionnement du buffet

Vérification température du buffet

Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité

Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du cuisinier peuvent varier, mais elles consistent généralement à :

- élaborer les menus, lancer les commandes, encadrer une équipe
- sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder...
- réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir...
- préparer les sauces, les pâtisseries,
- soigner la présentation de chaque plat,
- anticiper les préparations du lendemain,
- coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu,
- en fin de service, nettoyer la cuisine ou le laboratoire.

Compétences

Le cuisinier/chef cuisinier est passionné et créatif. Tu aimes non seulement préparer des plats mais aussi les déguster et attester du goût et des saveurs originales des plats. Tu fais preuve d'inventivité pour élaborer et améliorer des recettes. Tu es en capacité de renouveler la carte en cas de demande de la hiérarchie.

Tu as une capacité à anticiper, à gérer ton stress et ta fatigue. Tu es organisé et tu as un souci de la propreté et de l'hygiène. Ainsi tu réponds aux exigences du métier.

Le chef cuisinier est le chef d'orchestre de la cuisine et doit s'assurer que les cuisiniers réalisent les préparations comme convenu. Le chef coordonne, dirige et supervise l'ensemble de l'activité de la cuisine.

À la fois technique et créatif, le métier de cuisinier/chef cuisinier/chef pâtissier nécessite des compétences précises et multiples :

Connaître les produits par famille ainsi que les arts culinaires afin de s'adapter à la carte du restaurant

Gérer les approvisionnements

Organiser le poste de travail ainsi que sa propreté

Adaptation aux rythmes différents des services

Organisation de son travail en fonction du personnel présent

Utilisation de ses savoir-faire (adaptation)

Application et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Élaboration des fiches techniques nouvelles