



SOUS-CHEF DE CUISINE

Métier	Sous-chef de cuisine
Département	Cuisine
Correspondance fiche ROME	G1601
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 8 – 112
Description	<p>Le sous-chef de cuisine est l'assistant direct du chef de cuisine, son bras droit. Doté d'une expérience de plusieurs années au sein d'une brigade, il connaît parfaitement tous les métiers de la cuisine (de commis à chef de partie) sur lesquels il a précédemment « tourné » avant d'exercer les responsabilités de sous-chef.</p> <p>Excellent cuisinier, il élabore, sous les ordres du chef, les plats de la carte. Il participe également avec le chef à l'élaboration des menus, au choix des fournisseurs, à la réception et au contrôle des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Amené à remplacer le chef lors de ses absences, il prend alors en charge le management de l'ensemble de la brigade. Dans l'ombre du chef, il apprend encore, en attendant la consécration d'accéder au métier de chef-cuisinier.</p>
Tâches	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Etablit et élabore des menus, compose les mets<input type="checkbox"/> Organise et coordonne les activités et préparations<input type="checkbox"/> Supervise et donne des instructions aux commis, chefs de partie et autre personnel de cuisine<input type="checkbox"/> Forme et dirige les collaborateurs<input type="checkbox"/> Calcule, rédige, transmet et contrôle les commandes et livraisons<input type="checkbox"/> Contrôle la gestion des stocks et le food-cost<input type="checkbox"/> Contrôle les activités de cuisine : mise en place, préparations, conservation, nettoyage<input type="checkbox"/> Remplace le personnel de cuisine en cas d'absence ou aide pendant les heures de pointe<input type="checkbox"/> Garantit qualité et goût<input type="checkbox"/> Respecte les règles de cuisine, surveille l'hygiène et la présentation des collaborateurs
Compétences/Connaissances	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade<input type="checkbox"/> Méthodique, discipliné<input type="checkbox"/> Excellent en planification, organisation et prise de décision<input type="checkbox"/> Focalise sur les solutions en cas de difficultés<input type="checkbox"/> Bon communicateur<input type="checkbox"/> Bon gestionnaire<input type="checkbox"/> Bonne connaissance des normes d'hygiène (HACCP) et de sécurité alimentaire<input type="checkbox"/> Doté d'une très bonne condition physique<input type="checkbox"/> Gestion d'équipe<input type="checkbox"/> Créativité et curiosité pour la nouveauté

Diplôme/Formation attendue	<p>Une formation est une base obligatoire pour accéder à cette fonction.</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale
Environnement de travail	Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux,...)
Conditions de travail	<p>Service coupé ou service direct</p> <p>Horaires variables</p> <p>Week-end et jours fériés</p> <p>Station debout prolongée</p> <p>Port de charges</p> <p>Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée (pantalon, chaussures fermées, tablier, toque)</p>
Conditions salariales	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 2.249,07 € brut (38h/semaine)
Evolution possible	Chef de cuisine ou évolution vers des établissements de plus grande taille et de plus grand standing