

CHEF DE PARTIE



Métier et métiers associés	Chef de partie - Chef de partie pâtissier - Chef de partie poissonnier - Chef de partie rôti - Chef de partie saucier - Chef de partie tournant - Chef de partie garde-manger
Département	Cuisine - Personnel de cuisine
Correspondance fiche ROME	G1602
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 6-105 et 106
Description	<p>Sous la direction du chef de cuisine, le chef de partie réalise, dresse et envoie les plats relevant de sa partie : entremets, poissons, viandes, sauces, pâtisserie. (Chef de partie pâtissier est souvent considéré comme un chef spécialisé en pâtisserie plus que comme un chef de partie. La préparation des pâtisseries demande en effet une formation particulière)</p> <p>Il organise et contrôle le travail des commis et des apprentis de sa partie.</p> <p>Le chef de partie est un ancien commis qui s'est fait une spécialité grâce à son travail personnel. Il doit faire preuve d'initiative, de créativité et doit être capable de gérer et de motiver une équipe.</p>
Tâches	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réalise la mise en place et la préparation des aliments avant le service <input type="checkbox"/> Prépare, achève les plats pendant le service et assure l'approvisionnement des plats pendant le service (de son domaine) <input type="checkbox"/> Dispose et garnit les aliments sur assiettes ou plats <input type="checkbox"/> Aide les collègues durant les périodes de pointe <input type="checkbox"/> Donne des instructions au commis de cuisine et supervise les occupations au sein de sa partie. <input type="checkbox"/> Contrôle le stock de sa partie et transmet les commandes au sous-chef ou chef de cuisine <input type="checkbox"/> Respecte le système de stockage (FIFO) <input type="checkbox"/> Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits <input type="checkbox"/> Débarrasse son département après le service et nettoie le lieu et les instruments de travail <input type="checkbox"/> Participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s) <input type="checkbox"/> Fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations <input type="checkbox"/> Est responsable du respect des règles d'hygiène (HACCP) pour sa partie <input type="checkbox"/> Evite le gaspillage et les pertes de matière première <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement



Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Polyvalence dans les tâches culinaires, tâches de gestion <input type="checkbox"/> Excellente connaissance des produits et de l'utilisation des équipements de la cuisine <input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> Créativité <input type="checkbox"/> Bonne organisation <input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe <input type="checkbox"/> Capacité à former les collaborateurs sur leur poste de travail <input type="checkbox"/> Attitude orientée qualité <input type="checkbox"/> Leadership <input type="checkbox"/> Autonomie <input type="checkbox"/> Respect de l'hierarchie <input type="checkbox"/> Flexibilité
Diplôme/Formation attendue	<p>Les filières de formations possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bachelier en gestion hôtelière <input type="checkbox"/> Les études secondaires : section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale <input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Professionnelle : Horeca Be Pro, Horeca Formation)
Environnement de travail	<p>Restaurant, Restaurant gastronomique, Restaurant d'hôtel, Brasserie</p>
Conditions de travail	<p>Service coupé ou service direct Week-end et jours fériés Station debout prolongée Tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité obligatoires)</p>
Conditions salariales	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 2.404,58 € Brut (38h/semaine)
Evolutions	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sous chef, Chef de cuisine