

**SECOND DE CUISINE (H/F)*****Finalité de l'emploi***

Le second de cuisine au sein de l'établissement est amené à manager une équipe de cuisine, réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique, choisir les produits qui serviront à leur élaboration, contribuer à l'évolution des menus et appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

***Activités principales***

- **Gestion de l'équipe:**
  - Assister la hiérarchie dans la gestion quotidienne de la cuisine.
  - Encadrer et superviser le personnel de cuisine.
  - Organiser le travail de l'équipe en fonction des priorités du service.
  - Former et transmettre les savoir-faire.
- **Préparation des plats :**
  - Participer à la préparation, la cuisson et le dressage des plats selon les recettes établies,
  - S'assurer que la qualité des plats servis respecte les standards et les normes du restaurant/PMS (goût, présentation, température).
  - Garantir la régularité de la production en fonction du nombre de couverts à préparer.
  - Eviter la surproduction,
- **Respect des normes d'hygiène et de sécurité :**
  - Veiller à l'application des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine.
  - Contrôler la bonne conservation des produits et des denrées alimentaires.
  - Assurer une propreté irréprochable de la cuisine, de l'équipement et des locaux.
- **Participation à l'inventaire et aux commandes :**
  - Aider à la gestion des approvisionnements et à la commande de denrées en collaboration avec la hiérarchie.
  - Veiller à la bonne rotation des stocks pour éviter les pertes.
- **Gestion des coûts et des rendements :**
  - Contrôler le respect des fiches techniques et des quantités pour optimiser les rendements et limiter le gaspillage alimentaire

MAJ : 13/01/2025

1

**NB :** La présente fiche de poste est évolutive et non exhaustive. Dans le cas d'une évolution substantielle de son contenu, elle fait l'objet d'une mise à jour.

***Positionnement au sein de l'entreprise***

Hiérarchique : Chef d'exploitation,

***Difficultés et/ou contraintes :***

Se conformer aux prescriptions du règlement intérieur et des règles de vie sur un camp militaire

Port d'équipements de protection individuelle

- ***Formation :*** Diplôme en cuisine (CAP, Bac Pro, BTS Hôtellerie-Restauration, etc.) Minimum 3 ans d'expérience en cuisine collective.

***Compétences techniques et fonctionnelles :*****➤ Technique culinaire :**

Maîtrise des techniques de préparation, cuisson et dressage des plats, ainsi que des techniques de découpe, de cuisson sous vide, etc.

**➤ Encadrement :**

Aptitude à manager et à motiver une équipe de cuisine, à superviser le travail des commis et à former les nouveaux.

**➤ Hygiène et sécurité :**

Connaissance des normes HACCP et des règles de sécurité alimentaire.

**➤ Créativité :**

Capacité à contribuer à l'élaboration de nouveaux plats et à proposer des idées originales.

**➤ Rigueur et organisation :**

Capacité à travailler de manière autonome et à gérer efficacement son temps et ses priorités.

***Compétences relationnelles et comportementales***

- Prendre en considération les attentes et besoins du client
- Transmettre son savoir-faire
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit, ...
- Tenir compte des besoins de l'équipe de salle/service
- Discrétion ;
- Sens de l'organisation et de la rigueur
- Bonnes capacités d'écoute et de communication
- Résistance au stress et capacité à travailler sous pression
- Esprit d'équipe et leadership

MAJ : 13/01/2025

2

**NB :** La présente fiche de poste est évolutive et non exhaustive. Dans le cas d'une évolution substantielle de son contenu, elle fait l'objet d'une mise à jour.

**Opportunités/intérêt professionnel :** Sens du contact, endurance, rigueur.

**Ressources**

- Savoir-faire : En mesure de travailler en équipe comme individuellement et sachant prendre des initiatives pour mener à bien l'ensemble du travail requis.
- Comportements professionnels : travail d'équipe

MAJ : 13/01/2025

3

***NB :** La présente fiche de poste est évolutive et non exhaustive. Dans le cas d'une évolution substantielle de son contenu, elle fait l'objet d'une mise à jour.*