



*DESCRIPTIF DE POSTE –DEPARTEMENT RESTAURATION
Service Cuisine*

CHEF EXECUTIF

Département :	Restauration
Position :	Chef Exécutif
Dimension du Poste :	il dirige, anime et coordonne les services placés sous son autorité, leur fixe des objectifs et contrôle leur réalisation.

MISSION GENERALE

Planifier, organiser, coordonner, diriger et contrôler les activités de préparation, production et service culinaire en cuisine en vue d'assurer le rendement du service et la qualité des repas servis dans un objectif de satisfaction totale de la clientèle / les membres de l'établissement.

RESPONSABILITES COMMERCIALES ET SATISFACTION DU MEMBRE

Il contrôle la qualité des prestations et la bonne organisation des services,

Il s'assure de la satisfaction des membres et de la clientèle,

Il participe à la mise en place de nouvelles méthodes de travail ou de nouvelles prestations pour garantir un renouvellement des offres et la régularité de la qualité de ces dernières,

Il participe à la mise en œuvre de la politique commerciale de l'établissement en assurant le maintien des plus hauts standards de qualité,

Il observe ce que fait la concurrence pour suivre l'évolution de la cuisine, de la demande des membres,

Il établit, en collaboration avec la Direction et les services concernés du Club House des programmes de promotion gastronomique,

Il veille à ce que ses actions, directives et conseils ne nuisent pas à la finalité commerciale du Club.



RESPONSABILITES TECHNIQUES

Production :

Il est responsable de l'organisation du travail en cuisine (production culinaire, gestion, rendement, animation, recherche, analyse, etc.),

Il supervise l'ensemble des cuisines,

Il est responsable des inventaires mensuels (matériel cuisine, uniformes, nourriture),

Il effectue les prélèvements des marchandises périssables ou non périssables selon les procédures de l'établissement,

Il établit les menus, la carte en collaboration avec la Direction,

Il soumet à la Direction des suggestions de nouveaux plats et produits,

Il crée des menus (menus restaurations, menus gastronomiques, menus de galas, menus de banquets, etc.), des spécialités en collaboration avec la Direction et les autres responsables concernés,

Il développe et essaye des nouvelles recettes ou donne des indications pour le développement sur le plan des produits,

Il réalise les fiches techniques de fabrication,

Il supervise la détermination des prix des menus et/ou des plats à la carte, en tenant compte des prix de revient et des coefficients multiplicateurs prédéfinis,

Il négocie toutes les manifestations (banquets, buffets, cocktails...) en concertation avec le responsable en charge des banquets / événements et les services concernés,

Il compose et soumet à la Direction les mets du jour en tenant compte des marchandises à utiliser, de leurs prix, de la saison et des prévisions de repas à servir,

Il revoit trimestriellement les menus, et les cartes avec la Direction, et les responsables concernés en fonction de l'analyse des statistiques de consommations et de l'offre de la concurrence,

Il choisit les produits, établit un cahier des charges, définit les standards de qualité en collaboration avec la Direction,

Il supervise la qualité des achats de marchandises et suit l'évolution des prix,

Il effectue des visites régulières au marché local pour suivre la disponibilité des marchandises selon les saisons et l'évolution de leurs prix,



Il suit les stocks de l'économat pour éviter les stocks de produits qui ne tournent pas,

Il supervise la mise en place et les préparations: contrôle la qualité, l'application des recettes ou fiches techniques, le traitement, les portions, la présentation, etc.

Il supervise le service des mets, contrôle le goût et l'aspect des mets, la disposition et les garnitures,

Il s'assure du respect des usages professionnels, de la bonne application et du respect des règles d'hygiène et de sécurité et il met en place les procédures HACCP de nettoyage, les modes opératoires et les documents de contrôle,

Il est chargé d'informer la Direction de tous manquements et infractions aux règles de sécurité et d'hygiène en cuisine et de prendre les dispositions nécessaires pour y remédier,

Il met en place les procédures de nettoyage, les modes opératoires et les documents de contrôle,

Il élabore, met en œuvre et évalue les politiques et les procédures relatives au mode d'exploitation des différents services du département de la cuisine,

Il veille sur le bon fonctionnement et la maintenance des équipements, des matériels et des locaux,

Il gère les ressources financières et matérielles allouées à son département (préparation du budget de son département, contrôle des coûts de fonctionnement, analyse des dépenses, etc.),

Il élabore, en collaboration avec la Direction le budget prévisionnel de Petit Matériel d'Exploitation et d'équipement «cuisine»,

Il suit quotidiennement l'évolution des rendements des cuisines et prend les mesures correctives adéquates pour rester en ligne avec les standards préétablis,

Il entretient une coopération étroite et suivie avec le chef du service des achats pour ses commandes journalières,

Il participe aux projets d'aménagement, d'extension et/ou de création de nouveaux espaces de cuisine en définissant les besoins en matériels et équipements adéquats et nécessaires,

Il élabore un rapport d'activité trimestriel de synthèse de ses activités pour la direction générale du Club.



Gestion des Ressources Humaines :

Le Chef Exécutif (CE) applique, pour ce qui le concerne, les politiques, les normes et les procédures de gestion des Ressources Humaines définies pour l'ensemble du Club,

Il est responsable du bon fonctionnement des services placés sous son autorité,

Il veille à la présentation et à l'hygiène du personnel,

Il est responsable de l'encadrement, de la coordination, de la supervision, de la formation et du perfectionnement du personnel des différents services liés à son département,

Il est responsable de la formation des apprentis,

Il sensibilise ses employés à la vie du Club en suscitant la motivation,

Il établit un système de valorisation et de promotion de ses cuisiniers,

Il établit un système d'information et de communication entre les différents services et brigades de la cuisine,

Il répartit équitablement et judicieusement le travail entre ses brigades,

Il détermine les besoins en personnel des différents services conformément au budget annuel du département,

Il participe aux décisions d'embauche, de licenciement ou de remplacement du personnel de la cuisine conformément aux procédures du Club,

Il accueille les nouveaux recrutés, établit leur programme d'intégration et de formation et les présente aux responsables de cuisine,

Il définit les tâches, les responsabilités et les pouvoirs d'action de chacun de ses chefs de service,

Il est responsable de l'élaboration des horaires de ses collaborateurs, de l'évaluation de leur rendement et des litiges pouvant se produire entre eux,

Il planifie les congés annuels de ses chefs de service,

Il planifie et anime des briefings quotidiens et une réunion hebdomadaire avec les chefs de service de sa cuisine,



Il remplit chaque semestre les fiches d'évaluation des chefs de service de son département afin de suivre leur rendement et leur productivité,

Il assure un rôle de conseil efficace auprès de ses services,

Il est responsable de la préservation de la qualité du climat social au sein du département,

Il propose toute amélioration destinée à renforcer les relations de collaboration au sein du département.

MISSIONS EXCEPTIONNELLES

Dans le cadre de ses fonctions, il peut être chargé par la direction générale et/ou la Direction de l'établissement d'effectuer des missions particulières de formation, d'information, de représentation et d'études,

Il peut être appelé à entreprendre des missions au Monaco ou à l'étranger dans des cas précis déterminés par le directeur général du Club et/ou la Direction (participation aux foires et manifestations gastronomiques...)

LIAISONS

Liaison hiérarchique :

- il dépend de la Direction,
- il dirige, anime et coordonne les services placés sous son autorité, leur fixe des objectifs et contrôle leur réalisation.

Liaisons opérationnelles :

- Relations fonctionnelles :
 - Tous les chefs de départements/services du Club,
 - Membre du Comité de Prévention d'Hygiène et de Sécurité
- Relations externes :
 - Les prestataires de services, les entreprises de sous-traitance liées à son activité.

Cette liste est non-exhaustive et pourra être revue en fonction des besoins du service.