

Chef(fe) cuisinier(ère)

Le chef cuisinier est chargé de la cuisine du restaurant et aussi du management de son équipe ! Il organise la production culinaire en coordonnant l'activité des équipes, la mobilisation du matériel, les horaires de services, etc. Il est également amené à recruter et former son équipe.

En bref

- Secteur **Restauration collective**
- Niveau d'étude conseillé **CAP**
- Insertion professionnelle **Elevée**
- Perspective d'évolution **Elevée**



Missions

- Organisation et gestion de l'ensemble du processus de production
- Veille à la valorisation de la prestation et garant du respect des normes commerciales
- Gestion des menus, des commandes et des stocks dans le respect des fiches techniques
- Encadrement, recrutement et animation de l'équipe de cuisine
- Participation au service avec l'équipe auprès des clients convives
- Responsabilité du respect des normes d'hygiène et de sécurité



Lieu de travail

- Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.



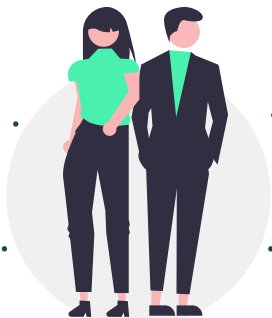
Qualités requises

Sens du relationnel

Qualité managériale

Esprit d'équipe

Savoir-faire culinaire



Formations possibles

Niveau CAP :

- CAP cuisine

Niveau BP :

- Brevet professionnel Arts de la cuisine

Niveau bac +2 :

- BTS Management en hôtellerie restauration - Option B

Certifications :

- Certificat de spécialisation Restauration collective
- Titre professionnel Chef de Cuisine en restauration collective



Possibilités d'évolution

- Directeur(rice) de site
- Chef(fe) de Secteur

Pour découvrir d'autres métiers du secteur, rendez-vous sur alternance.akto.fr

