

## 1. Fonction

**Dénomination** : Chef de Cuisine\* (100%)

*\*La dénomination des fonctions s'entend aussi bien au masculin qu'au féminin*

## 2. But de la fonction

Diriger et coordonner les diverses activités de la cuisine pour le grand Hôtel du Cervin ainsi que ses collaborateurs.

Garantir la qualité des prestations liées, en respect strict des réglementations en vigueur, ainsi que l'utilisation efficiente des moyens matériels et financiers mis à disposition.

## 3. Activités principales

- Participer à la création du concept de restauration et élaboration de la carte saisonnière avec la personne en charge
- Création des fiches techniques pour chaque mets et respect des ratios déterminés. Maîtrise de la gestion des coûts.
- Participer aux séances régulières d'informations et de pilotages.
- Création de menus diversifiés et de qualité en respectant les contraintes financières imposées. Valider les plans des menus en accord avec le responsable.
- Assurer la coordination et la collaboration avec la salle.
- Superviser la propreté de tous les locaux et de l'entretien des machines sous votre responsabilité.
- Veiller à l'application des lois, règles et consignes en matière d'hygiène hôtelière et alimentaire.
- Collaborer avec les autres secteurs à l'organisation des diverses manifestations et séminaires organisés au sein des établissements.
- Gestion administrative des ressources humaines
  - Etablir le planning de ses collaborateurs en collaboration avec la direction.
  - Recruter et sélectionner ses collaborateurs en collaboration avec la direction.
  - Appliquer la CCNT et veiller au respect des dispositions légales en matière de gestion du personnel et à l'équité interne.
- Gestion financière
  - Déterminer les besoins en matériel, équipements et fournitures courantes de son secteur et les transmettre à la direction.
  - Gérer les achats et l'approvisionnement dans le cadre du budget à disposition

## 4. Position hiérarchique du poste

Subordonnée à	Résident manager
A sous ses ordres directs	Collaborateur de la cuisine
Remplacée par	Second de cuisine nommé

## 5. Aptitudes et qualifications requises

- Titulaire d'un CFC de cuisinier ou diplôme équivalent.
- Expérience minimum de 5 ans dans un poste similaire
- Capacité à diriger une équipe, à déléguer, à superviser et à coordonner
- Aptitude à communiquer avec les hôtes et les prestataires externes.
- Sens aigu de la collaboration avec d'autres équipes.
- Bonne maîtrise des outils informatiques et bureautiques.
- Intérêt pour la formation permanente et l'évolution de la profession.
- Equilibre et résistance physique et psychique
- Peut-être amené à travailler ponctuellement dans une autre structure corporate et à effectuer d'autres tâches hors cahier des charges
- Excellent français parlé et écrit, allemand et anglais en atout