

FICHE DE POSTE

1. Identification du poste

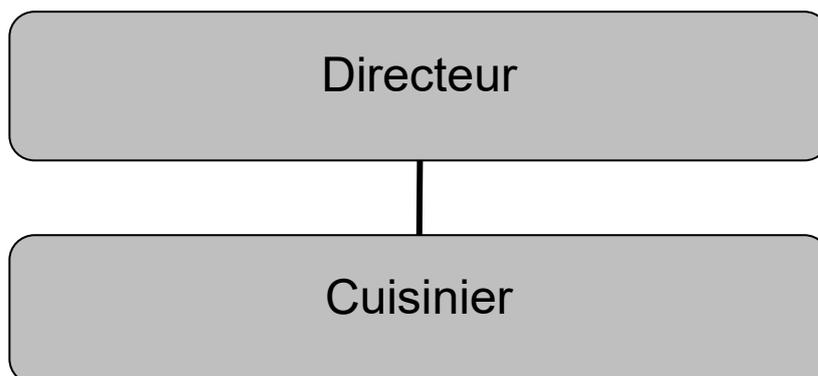
Intitulé du poste : Cuisinier / Responsable de restauration

Service / Pôle de rattachement : Stations du Diois

Localisation du poste : Station de Valdrôme

Statut : Ouvriers et Employés Techniciens / Agents de maîtrise Cadre

2. Rattachement hiérarchique



3. Définition des fonctions

Cuisinier / Responsable de restauration

Organiser et préparer des repas pour une clientèle de passage à midi (propositions et carte snack de qualité, 20 à 30 couverts), et ponctuellement pour des groupes en pension complète (40 à 60 personnes).

Assurer l'intendance et le suivi des stocks. Le suivi de l'application du plan de maîtrise sanitaire et assurer les relations avec les fournisseurs.

4. Missions principales du poste

Le cuisinier a notamment pour mission :

- Préparer des menus équilibrés et composés de produits issus de préférence de fournisseurs locaux et bio et adaptés aux différentes clientèles (particuliers et groupes)
- Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire et appliquer la réglementation en vigueur
- Contrôler la réception des commandes et gérer le stock
- Définir les besoins en approvisionnement et préparer les commandes
- Savoir gérer les stocks des produits
- Cuisiner avec un ou deux commis selon les besoins
- Savoir préparer simultanément les plats à destination des groupes avec le service « snack »
- Travail en équipe avec personnel en service
- Préparer et proposer des fiches techniques pour usages par les « commis de cuisine »
- Superviser et coordonner le nettoyage et l'entretien de la cuisine conformément aux règles d'hygiène et venir en renfort le cas échéant.

Nombre de personne(s) à encadrer : 2

5. Compétences requises pour le poste

Savoir faire

- Savoir cuisiner des plats simples et de qualité – être inventif et être capable de faire avec les produits en stock

Savoir être

- Esprit d'équipe, coopératif, rigueur dans l'organisation et polyvalence seront recherchés

6. Relations

Relations internes

- Travail en collaboration avec des commis de cuisine (2) qu'il faudra encadrer, accompagner et former au travail en équipe avec personnel de service
- Travail en relation avec la personne chargée de l'économat et des commandes

Relations externes

- Les fournisseurs

7. Difficultés et spécificités du poste

- Organisation du travail fractionnée (service midi et parfois le soir)
- Travail 5j/7 voire 6j/7 lors d'accueil de groupes (WE et jours fériés) selon un planning établi en amont
- Poste logé sur site dans une caravane
- Site éloigné, dans un cadre montagne à 1300 m d'altitude
- Difficultés d'approvisionnement liées à l'isolement du site (appuis par un personnel dédié)
- Type de contrat : CDD saisonnier du 26 juin au 31 août 2023
- Rattachement à la convention collective des Domaines skiables
- Temps de travail hebdomadaire : 35 h + heures complémentaires et supplémentaires
- Horaires modulables (indicatifs) : 9h30-15h et/ou 17h-21h30 (si service en soirée)
- Éléments de rémunération : NR 230 soit 2068 brut pour une base 35 h soit avec heures supplémentaires et primes (panier, majorations dimanches et jours fériés, etc.) un salaire mensuel estimatif à 2900 brut ou 2400 € net

8. Parcours professionnel et expérience souhaitées

Diplôme(s) (habilitation, permis) requis :

- Niveau CAP requis et ou expériences acquises dans des postes similaires (cuisinière ou cuisinier de collectivité), snacking ...

Formation à prévoir pour occuper le poste :

Aucune

Parcours professionnel et expériences souhaitables :

Expérience requise

9. Conditions d'accès au poste

Par voie de recrutement : Oui

Par voie de mobilité interne : Oui

10. Validation du candidat

Je soussigné(e), déclare avoir pris connaissance du descriptif du poste.

Date :

Signature :