

Sommaire du poste :

Le chef de cuisine est responsable de toutes les fonctions de la cuisine, y compris mais non limité à la nourriture, achats, réception, préparation et entretien des normes qualité, sécurité, hygiène et propreté.

Le chef de cuisine est responsable de la formation des employés dans le cadre de l'achat, réception, préparation et entretien des normes qualité, sécurité, hygiène et propreté.

- S'assurer que la préparation et le service de tous les aliments et produits s'effectuent avec constance selon les normes du restaurant en matière de recettes, de portions, de cuisson et de disposition de l'assiette.
- S'assurer que tout l'équipement est propre et en excellent état en procédant à des inspections et en mettant en œuvre les programmes d'entretien préventif du restaurant.
- Favoriser une culture d'entreprise positive.
- Diriger et mettre en œuvre tous les aspects des ressources humaines pour la cuisine : recrutement et sélection, formation, gestion du rendement, reconnaissance et perfectionnement.
- Maintenir une attitude positive qui favorise le travail d'équipe en restaurant.
- Surveiller et gérer les coûts de nourriture, notamment les commandes, la production et l'inventaire hebdomadaire. Analyser et cibler des occasions à saisir, établir un plan d'action, communiquer et surveiller les résultats.
- Gérer et offrir l'expérience parfaite de l'invité en faisant preuve d'efficacité lors de l'établissement des horaires : Maintenir un plan exact et à jour des besoins du restaurant en matière de personnel. Préparer les horaires et s'assurer de planifier adéquatement le personnel de la cuisine pour tous les quarts de travail.
- Mener, gérer et offrir l'expérience parfaite de l'invité lors de chaque quart de travail : Superviser la préparation, la production, la présentation, la propreté, le travail d'équipe et la sécurité tout au long de chaque quart.
- Gérer les coûts contrôlables selon les quarts de travail : nourriture, boissons, main-d'œuvre et contrôle de la qualité des promotions.
- Soulever les problèmes d'équipement et procéder à l'entretien préventif des actifs du restaurant.
- S'assurer que les normes en matière de santé et de sécurité au travail sont mises en place et respectées pendant tous les quarts de travail.
- Autres tâches au besoin.

Exigences du poste :

- Un minimum de 5 années d'expérience dans des postes de cuisine variée y compris la préparation des aliments, cuisinier de ligne, fry cook et expédier.
- Solides compétences en leadership.
- Posséder de solides compétences organisationnelles et décisionnelles.

- Travail à réglage rapide.
- Au moins 6 mois d'expérience dans une capacité similaire.
- Doit être capable de communiquer clairement et efficacement.
- Être capable d'atteindre, se plier, se pencher et fréquemment soulever jusqu'à 50 livres.
- Être capable de travailler en position debout pendant de longues périodes de temps.
- Doit avoir hygiène exceptionnelle et habitudes de toilettage.
- Les déclarations contenues dans ce document représentent les détails généraux nécessaires décrire les principes fonctions de cette position, le niveau des connaissances et des compétences requises en général et le champ d'application général • des responsabilités, mais n'est pas une liste exhaustive de travail