



<https://latribunelibre.com/emploi/adjoint-chef-de-cuisine-f-h>

Adjoint Chef de cuisine F/H

Description

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, votre mission sera de le seconder dans sa fonction de production, management, organisation et amélioration continue. Vos missions :

- Gérer deux équipes de production.
- Assister le chef de cuisine dans la supervision et la coordination de l'ensemble des activités liées à la cuisine de l'établissement.
- Gérer le stock et approvisionnements des produits.
- Au niveau de la production culinaire : Rédiger des fiches techniques des différents plats,
- Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine.
- Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de l'ensemble du personnel présent en cuisine.
- Entretenir les équipements de fabrications par la maintenance préventive et curative
- Participer aux dossiers communs d'amélioration continue des procédés de fabrication, des postes de travail.

Qualifications

- Vous êtes issu(e) d'une formation de type CAP à Bac +2 en restauration.
- Vous avez au moins 5 années d'expérience sur un poste de cuisinier et vous souhaitez vous orienter vers une mission de management de proximité ou êtes un manager de production confirmé et passionné par les métiers de la restauration d'entreprise.

Organisme employeur

Hypérion Consulting

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRE MISE À DISPOSITION DE RESSOURCES HUMAINES

Lieu du poste

41106, LAMOTTE BEUVRON,
LAMOTTE BEUVRON, France

Salaire de base

35000 € - **Salaire de base**
45000 €

Date de publication

29 août 2024 à 21:02

Valide jusqu'au

28.09.2024