

CHEF·FE DE CUISINE

“ Je dirige et coordonne toutes les activités de cuisine en créant des expériences culinaires uniques.

Je suis...

Créatif.ve

Réactif.ve

Rigoureux.se

Organisé.e

Responsable

Mes missions ?

Concevoir et élaborer les menus en tenant compte de la saisonnalité et des coûts

Superviser la préparation et l'envoi des plats pendant le service

Gérer les approvisionnements et les relations avec les fournisseurs

Manager et former les équipes de cuisine



Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Assurer la gestion financière de la cuisine (coûts, budgets, inventaires)

Créer de nouvelles recettes et faire évoluer la carte

Contrôler la qualité des produits et des préparations

Où travailler ?

- Restaurants traditionnels
- Restauration collective
- Hôtellerie
- Parcs d'attractions

Avec qui ?

- Brigade de cuisine
- Fournisseurs
- Personnel de salle
- Direction
- Clients

Comment ?

- En équipe
- Horaires décalés (soirs/week-ends)
- Travail en coupure
- Rythme intense
- Station debout prolongée

Et après ?

- Chef exécutif
- Directeur de la restauration

