

## FICHE DE POSTE

**NOM Prénom :**

**Intitulé du poste :** **SECONDE DE CUISINE**

**Nature du poste :** Seconde le chef gérant et le remplace en son absence  
Salarié non cadre

P1 /5

**Etablissement :** **Entreprise Adaptée « Atelier Roussillonnais de Restauration »**

**Diplôme :**

TITULAIRE à minima d'un CAP Cuisine et à une expérience confirmée dans une fonction de cuisinier

Cet emploi correspond à une évolution professionnelle depuis le poste de Cuisinier de niveau IV. Un salarié peut également y accéder à l'embauche s'il ou elle dispose des qualifications et de l'expérience requise. Cet emploi requiert des compétences techniques acquises lors d'une formation qualifiante au minimum CAP cuisine **et** une maîtrise des activités acquises au cours d'une expérience complète sur l'ensemble des métiers de la cuisine dans le secteur de la restauration collective ou traditionnelle. La fonction implique l'excellence du cuisinier **et** aussi une capacité à communiquer et à animer une équipe. Méthode et organisation, adaptation au rythme et aux besoins du service, tout en conservant une grande rigueur sur les règles d'hygiène et une bonne gestion des coûts de revient sont des attendus du poste.

**Référence CC :** **Niveau V CCN « Restauration Collective »**

### PRESENTATION DU SERVICE

**Positionnement de cette personne dans l'organigramme du service :**

N+1 Chef Gérant

N+2 Responsable d'Exploitation

N+3 Directeur Pôle TA

Cet emploi correspond à une évolution professionnelle depuis le poste de Cuisinier de niveau IV.



Aide et savoir-faire

ASSOCIATION  
**Joseph Sauvy**

**Pôle Travail Adapté**

## MISSIONS DU POSTE

Missions principales du poste :

Adjoint direct du Chef gérant, il/elle est son bras droit et celui/celle qui le remplace en son absence, tout comme tout membre de l'équipe  
Il/elle assiste le chef gérant dans toutes ses missions.  
Le chef gérant peut lui déléguer certaines tâches, comme la gestion des stocks, des inventaires  
Suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d'hygiène et de qualité établies par l'établissement avec le Chef gérant et en l'absence du Chef gérant.  
Analyse et gestion des coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques...).

Ses missions recouvrent :

- L'élaboration des préparations chaudes et froides, dont il garantit la qualité
- L'optimisation de l'organisation de la cuisine et l'animation de l'équipe pour répondre aux besoins du service
- La participation à l'optimisation du coût matière et la bonne gestion du matériel
- La contribution à la mise en œuvre et le suivi de la démarche HACCP et PMS
- Il/Elle respecte les consignes de préservation de l'environnement du groupe et celles du client (guide des bonnes pratiques environnementales et fait remonter tout incident (fuites d'eau, défectuosité de matériel...etc.)

Activités du poste :

- L'élaboration des préparations froides et chaudes, dont il garantit la qualité :  
Maîtrise les techniques culinaires élaborées permettant de garantir la qualité de sa production et de réaliser des plats les plus complexes  
Connait les caractéristiques des différents produits pour optimiser leur utilisation  
Maîtrise l'ensemble des procédures d'hygiène alimentaire pour garantir la sécurité alimentaire des convives
- L'optimisation de l'organisation de la cuisine et l'animation de l'équipe pour répondre aux besoins du service  
Sait organiser les différents postes de travail au sein de la cuisine pour optimiser la production  
Son savoir faire lui permet de mener plusieurs opérations en même temps  
Sait intégrer les aléas et choisir la ou les solutions appropriées en fonctions des ordres reçus  
Conseil l'équipe dans la technique culinaire
- La participation à l'optimisation du coût matière et la bonne gestion du matériel  
Maîtrise les calculs de coût de revient, connait les outils de gestion mis à disposition et propose des idées pour optimiser le cout matière

P2 / 5

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.



Aide et savoir-faire

ASSOCIATION  
**Joseph Sauvy**

**Pôle Travail Adapté**

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Pilote sa production en fonction du déroulement du service<br/>Participe aux inventaires et pourrai réaliser les inventaires<br/>Applique et fait appliquer l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité relatives à la réception de marchandises au stockage et à la conservation des denrées alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ La mise en œuvre d'une relation de qualité avec les convives, et avec les représentants du client lors de contacts occasionnels</li></ul> <p>Connait les dispositions contractuelles relatives à l'élaboration des repas<br/>Fait preuve de courtoisie et de politesse et de discrétion sans prendre d'engagement extra contractuel</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b><u>Hygiène, Sécurité, et Environnement, démarche HACCP et PMS</u></b></li></ul> <p>Le second de cuisine respecte et fait respecter par l'équipe les consignes de sécurité relatives :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• aux exigences réglementaires</li><li>• aux dispositions spécifiques au site et à la politique sécurité du client donneur d'ordre (consignes issues du Document Unique d'Evaluation des Risques, du Plan de prévention, ....)</li><li>• aux engagements Prévention – Santé et Sécurité au Travail définis dans l'Etablissement</li></ul> <p>veille au Port des équipements de Protection Individuel au Travail (EPI)</p> |
| <p>Intérêts et contraintes du poste</p>       | <p>Connaît et applique les procédures de nettoyage des matériels et des locaux<br/>Son expérience lui permet d'identifier et d'éviter les situations à risque dans l'exercice de sa fonction<br/>Contribuer à la mise en œuvre, et le suivi des démarches HACCP<br/>Connaît et respecte les dispositions contractuelles relatives à l'élaboration des repas.<br/>En fonction des besoins de l'entreprise et des opportunités, le poste peut ouvrir sur des évolutions dans différentes filières métiers.<br/>La fonction de second de cuisine peut exister sur les établissements de taille importante et/ou assurant une prestation 7/7 sur une amplitude élevée.</p>  |
| <p>Champ d'autonomie et de responsabilité</p> | <p>Autonome dans l'organisation de son travail. Il/elle définit son propre plan de travail et détermine l'ordre des opérations et la méthode en fonction des situations et des objectifs qui lui ont été définis.<br/>Possède une vision d'ensemble sur l'activité de la cuisine et échange avec sa hiérarchie sur les possibilités d'amélioration de son fonctionnement.<br/>Respecte et fait strictement respecter à l'équipe les règles sanitaires HACCP<br/>Respecte les horaires de travail, prend soin du matériel mis à sa</p>   |

P3 / 5

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.



|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | <p>disposition et des locaux<br/>Très impliqué(e) dans le bon fonctionnement de la cuisine. Sa fonction implique la diffusion et l'obtention d'informations de la part de l'ensemble des interlocuteurs en interne.<br/>Rendre compte de son activité à sa hiérarchie et remonte tous les incidents ou anomalies auxquels il/elle a pu être confronté(e) dans la réalisation de sa mission.</p>   |
| <p>Champ des relations</p> | <p>Transmettre son savoir-faire organiser le travail et exprimer des consignes claires, orales ou écrites, permettant l'accomplissement du travail par l'équipe.<br/>Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,...<br/>Travailler en équipe<br/>Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues, quels que soient leur âge, sexe, statut, origine ou religion.<br/>Adopte un comportement avenant, professionnel et respectueux en toute circonstance.</p> |

| <p align="center"><b>COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE</b></p>  |  |
|--|--|
| <p><b>SAVOIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CONNAISSANCES THEORIQUES ET PRATIQUES</li> </ul> | <p>Assister le Chef gérant.<br/>Diriger en l'absence du Chef gérant, l'équipe de cuisine en place.<br/>Suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d'hygiène et de qualité établies par l'établissement avec le Chef et en l'absence du Chef.<br/>Gérer des approvisionnements, des stocks et des inventaires.<br/>Analyse et gestion des coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques...)</p>   |
| <p><b>SAVOIR FAIRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TECHNIQUES ET METHODOLOGIQUES</li> </ul>   | <p>Maîtrise des techniques culinaires élaborées lui permettant de garantir la qualité de sa production<br/>Connaît les caractéristiques des différents produits pour optimiser leur utilisation<br/>Maîtrise l'ensemble des procédures d'hygiène alimentaire à mettre en œuvre pour garantir la sécurité alimentaire.<br/>Peut tenir les différents postes de travail au sein de la cuisine et s'organiser pour optimiser sa production<br/>Son savoir-faire lui permet de mener plusieurs opérations dans le même temps<br/>Sait intégrer les aléas et choisir la/les solutions les plus appropriées en fonction des directives reçues<br/>Participe en fin de service au nettoyage de son poste de travail et de la cuisine<br/>Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité relatives au stockage et à la conservation des denrées alimentaires<br/>Participe à la réalisation de l'inventaire<br/>Participe au traitement de la vaisselle et de la plonge batterie</p> |



|  |   |
|--|---|
| <b>SAVOIR ETRE</b><br><br>- COMPORTEMENTS SOCIAUX ET PROFESSIONNELS<br><br>- ATTITUDES RELATIONNELLES DE COMMUNICATION<br><br>- ATTITUDE ETHIQUE | <p>Cet emploi correspond à une évolution professionnelle depuis le poste de Cuisinier(e) de niveau IV. Un(e) salarié(e) peut également y accéder à l'embauche s'il/elle dispose des qualifications et de l'expérience requise.</p> <p>Il exige d'une part des compétences techniques acquises lors une formation qualifiante, au minimum un CAP cuisine ; et d'autre part une maîtrise des activités acquise au cours d'une expérience complète sur l'ensemble des métiers de la cuisine, dans le secteur de la restauration collective ou traditionnelle.</p> <p>Outre le fait d'être un excellent cuisinier, la fonction implique une capacité à communiquer et à animer une équipe. Méthodique et organisé(e), il/elle sait s'adapter au rythme et au besoin du service, tout en conservant une grande rigueur sur les règles d'hygiène et une bonne gestion des coûts de revient.</p> |
|--|---|

P5 /5

|                              |  |            |
|------------------------------|--|------------|
| Date de dernière mise à jour |  | Version 01 |
| Rédacteur                    |  |            |
| Approbateur                  |  |            |
| Validation                   |  |            |

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....