



FICHE DE POSTE

SECOND DE CUISINE

LE ROLE

Le Second assiste le Chef de Cuisine dans la réalisation de notre offre alimentaire sous toutes ses formes, **réfléchi et parfaitement adaptée à une clientèle locale, nationale et internationale.**

C'est un rôle primordial, dont dépendent la **qualité** de notre offre alimentaire, la satisfaction clientèle et notre notoriété.

Le Second assiste également le Chef de Cuisine et son commis pour assurer la **rentabilité** de notre pôle restauration – par la bonne gestion de nos achats, la maîtrise parfaite des coûts en cuisine et le contrôle quotidien de nos marges.

LES OBJECTIFS

1. Assistance dans la réalisation d'une offre alimentaire adaptée aux divers segments de clientèle

Nos domaines sont fréquentés par une clientèle diverse, ce qui nous permet de générer une fréquentation toute l'année. Vous assistez le chef de cuisine pour assurer notre capacité à livrer une offre culinaire de qualité adaptée à chacun de ces segments clients :

- Une offre gastronomique / semi-gastronomique pour le restaurant, toute l'année
- Une offre restauration « Terrasse » (snacking haut de gamme) en période estivale et pendant les vacances scolaires
- Un service à emporter (Viennoiserie, pack BBQ, Pique-nique)
- Une offre pour les Groupes et les Séminaires (buffets et format classique)
- Une offre événementielle (mariages, soirées tapas, accords mets et vins...)
- Une offre room service

2. Assurer l'excellence en qualité de notre offre transversale à ces segments

Le titulaire doit s'assurer que chaque offre présente une excellence en cuisine – tant en conception et innovation des plats qu'en qualité de cuisson et en choix des ingrédients.

Chez Domaine & Demeure, notre vision pour notre offre culinaire est une cuisine exceptionnelle en qualité, mais également généreuse et créative, innovante et joyeuse, inspirée par notre territoire et terroir et qui met en avant si possible notre propre production et les producteurs locaux. Le Second a non seulement la responsabilité d'assurer le respect



de cette politique culinaire, mais c'est aussi lui qui doit l'incarner, défendre et représenter le Groupe à l'intérieur et à l'extérieur.

3. Assurer la rentabilité de notre pôle restauration

Le Second aidera le Chef de Cuisine et son commis à assurer la rentabilité de notre pôle restauration, objectif clé pour la pérennité de notre restauration.

Cette rentabilité sera assurée par le contrôle des marges et des achats, du volume et de la gestion des pertes, ainsi que le coût de la masse salariale en cuisine, tout doit correspondre aux budgets et ratios déterminés ainsi qu'au volume de notre C.A.

4. Progression du chiffre d'affaires :

C'est en réalisant les 3 objectifs – une offre adaptée, une cuisine d'excellence et un rapport qualité/prix irréprochable rendu possible par la bonne gestion financière, que l'équipe de Cuisine sera un contributeur clé de la réalisation et de la progression de nos chiffres d'affaires.

COMPORTEMENT SOUHAITE

Le titulaire du poste doit faire preuve de résistance, d'initiative et d'organisation en cuisine.

Il fait preuve aussi d'une réelle capacité d'organisation et d'adaptation (planning du personnel, contrôle des heures supplémentaires ...). Sur l'aspect du personnel, il travaille au sein d'un établissement avec plusieurs départements, et doit donc respecter ses collaborateurs et travailler en équipe.

Il travaille en équipe et partage son amour du produit avec sa personnalité, son appétit de travail, sa connaissance des marchés, son goût du bon et son envie de partage.

LE TRAVAIL QUOTIDIEN (inter alia)

1. REALISATION D'UNE OFFRE ADAPTEE

- Le titulaire du poste inscrit l'espace restauration dans la politique de développement de qualité engagée par la direction.
- Création des menus pour chaque segment / clientèle avec le Chef de Cuisine

2. ASSURER L'EXCELLENCE EN QUALITE

- Mise en place d'une relation de collaboration avec son Chef de Cuisine, le Commis, le Chef de partie, le responsable restauration et le jardinier
- Curiosité journalière pour le monde et créativité exacerbée

3. ASSURER LA RENTABILITE



- Assiste dans la gestion des stocks (inventaires, commandes auprès des fournisseurs, vérification des livraisons...) en collaboration avec les responsables de restauration et le F&B.
- Assiste dans les achats en collaboration avec le Chef de Cuisine; respect des marges et des coûts.
- Respect des fiches techniques
- Utilisation au maximum du projet « Good Life » : remontée des légumes en cuisine

Cette fiche de poste peut être soumise à des changements en fonction du développement du rôle