

Emplois repères Employés & Agent de Maîtrise

SECOND DE CUISINE / CHEF DE PARTIE / RESPONSABLE POINT DE VENTE / RESPONSABLE LOGISTIQUE

Niveau : V
Statut : Employé

Critères classant	Degrés	Description
Technicité / Polycompétence	3	Bonne maîtrise des activités conduites, requérant un savoir-faire dans le métier
Autonomie / Responsabilité	3	Autonomie dans l'organisation du travail
Formation	4	CAP ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE CQP : Employé Qualifié de Restauration (EQR), Employé Qualifié de Service Logistique (EQSL)
Animation d'équipe / Management	3	Animation de salariés de niveau inférieur
Relation convives-client / Communication	3	Communiquer et participer à un travail en commun avec ses collègues. Développer des relations occasionnelles avec le client contractuel et décideur

Exemples de missions :

Assiste le chef de cuisine ou le responsable de site. Prépare et organise l'élaboration des plats, dans le respect strict du contrat de prestation. Participe à l'organisation et au fonctionnement de la cuisine. Peut assurer la conception des menus, l'achat et le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production ou le nettoyage. Selon son niveau de responsabilité, peut dans certains cas encadrer une équipe et remplacer ponctuellement le chef de cuisine.

Appellations :

Chef de partie / Chef de partie manutentionnaire / Chef de partie polyvalent(e) / Second(e) de cuisine / Responsable point de vente.

RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION

Niveau : VI
Statut : Agent de maîtrise

Critères classant	Degrés	Description
Technicité / Polycompétence	4	Maîtrise avérée des activités conduites
Autonomie / Responsabilité	4	Autonomie dans le métier sous l'autorité de sa hiérarchie
Formation	5	BAC / BP ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE CQP : Chef Gérant, Chef de cuisine restauration collective, Chef pâtissier, Responsable de point de restauration
Animation d'équipe / Management	4	Animation de salariés dont la fonction nécessite la maîtrise d'une spécialité. Il implique la transmission de savoir faire
Relation convives-client / Communication	4	Conseiller et/ou établir des recommandations pour faciliter et optimiser les résultats du travail des collaborateurs. Développer des relations établies et régulières avec le client contractuel et décideur

Exemples de missions :

Rattaché à un supérieur qui a la responsabilité du contrat, il ou elle assure la gestion d'un centre de profit de faible complexité ou d'un service de restauration collective. La compétence culinaire est assurée par un collaborateur de la filière cuisine. Encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution. Participe à la bonne exécution du contrat, à la satisfaction des clients dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur.

Appellations :

Cuisinier(e) gestionnaire / Responsable d'unité.