



Projet

TRANSALP – Travail sans frontière

Analyses des compétences

Profil professionnel:

CHEF EXECUTIF

Analyse réalisée par LUCA FACCENDA

Date 29 JUILLET 2006

A la suite de l'entretien:

Société: GESTHOTEL S.R.L.

Personne interviewée: M. **Marcello MESSINA**

Notes:

Marcello Messina est conseiller du « Consiglio direttivo dell'Associazione Cuochi di Torino » (Conseil directif de l'Association Cuisiniers de Turin)

Activités et Tâches principales / Fonctions

Toutes les activités/tâches peuvent être résumées en quatre catégories ou fonctions fondamentales :
Coordination, transformation, maintien et innovation.

La quantité des procès à gérer et l'ampleur des fonctions remplies déterminent la complexité du rôle professionnel.

FONCTIONS:

C = coordination

Planification des activités, organisation, intégration opérationnelle, relations formelles et informelles, vérification, contrôle, gestion.

T = transformation

Exécution des tâches, gestion, emploi, modification, élaboration des inputs.

M = maintien

Gérer le fonctionnement du système et du procès du point de vue technique et social ; ex. réorganiser, reproduire, maintenir le rapport avec tierces, régler les variances, comprendre, interpréter, définir des procédures.

I = innovation

Perfectionner l'efficacité du système par la technologie, la production et l'organisation interne ; ex. la recherche.

GESTION DU PERSONNEL DU SECTEUR CUISINE	C	T	M	I
Effectuer la recherche, la sélection et l'insertion du personnel	X			
Planifier la durée et les charges de travail	X			
Elaborer un plan de travail pour la brigade de cuisine	X			
Définir les procédures de travail		X		
Promouvoir l'accroissement des compétences des propres collaborateurs	X			
Collaborer à la réalisation des programmes de formation et de mise à jour		X		
Procéder de moments de vérification avec les propres collaborateurs directs	X			
Evaluer les prestations du personnel	X			
Créer un climat de collaboration en motivant le personnel		X		
Coordonner les cuisiniers pour la préparation et la décoration des plats	X			
Effectuer les activités de formation interne		X		

COORDINATION DU TRAVAIL DANS LE SECTEUR CUISINE	C	T	M	I
relever et résoudre les problèmes avec le manager Aliments et Boissons et le directeur général		X		
participer à la rédaction du menu et de la carte des vins		X		
garantir la qualité des menus	X			
analyser et contenir les coûts		X		
calculer le prix de vente des plats proposés		X		
contrôler l'hygiène des équipements, des outillages, des aliments en cuisine et de la réserve	X			
vérifier le nettoyage et le respect des normes d'hygiène lors de la remise en place de l'outillage	X			
planifier les emplacements de travail et les outillages pour la préparation des plats		X		
Remettre en ordre la cuisine et préparer la mise en place		X		
Coordonner les collaborateurs lors de la préparation des bases pour les plats	X			

suggérer les modalités de coupe des viandes	X			
donner des indications sur comment cuisiner et préparer les plats	X			
rédiger les procédures de transformation/préparation des aliments		X		
contrôler l'efficacité de l'organisation du travail	X			
contrôler la qualité des plats préparés	X			
vérifier le respect des temps établis pour la préparation des plats	X			
rechercher et réaliser de nouvelles recettes cohérentes avec les politiques de la direction				X

CREATION ET PRESENTATION DES PLATS	C	T	M	I
définir les détails de la "mise en place"		X		
préparer des plats et mets		X		
exécuter des préparations culinaires particulières et certaines spécialités				X
réaliser les décorations et présentations des plats innovateurs				X
créer une présentation particulière des plats				X
effectuer de vraies sculptures ou compositions artistiques grâce à l'utilisation de plats et aliments				X
organisation de dîners à thèmes		X		
présenter les caractéristiques des plats directement aux clients plus importants		X		
élaborer et expérimenter nouvelles recettes et menus				X
étudier et s'ajourner sur les nouvelles recettes et les modalités de présentation des plats			X	

APPROVISIONNEMENT	C	T	M	I
gérer la réserve	X			
contrôler les réserves dans la réserve	X			
effectuer les commandes des aliments	X			
effectuer les inventaires	X			
définir les besoins quotidiens et périodiques		X		
gérer les achats des aliments	X			
contrôler les rentrés des marchandises pour la restauration	X			
gérer la réception et le stockage des marchandises	X			
gérer l'approvisionnement de ressources (matières premières et outillage) nécessaire à l'élaboration des plats	X			
entretenir des rapports avec les fournisseurs			X	
gérer l'espace de travail	X			
contrôler la qualité des produits et des fournisseurs	X			

Compétences CLES

Savoir faire

Pour exercer les activités, quels sont les capacités opératives nécessaires ?

- maintenance
- production / prestation
- contrôle
- organisation
- gestion
- formation

Savoir

Pour exercer les activités, quels sont les connaissances théoriques nécessaires ?

- langue locale
- langues étrangères
- informatique
- technique
- théorique
- normatif - législatif
- qualité
- sécurité
- gestionnaire

Savoir être

Quels sont les aptitudes, comportements demandés ?

- caractéristiques personnelles
- relation
- adaptation
- autonomie et attitude à la responsabilité

Fiche descriptive de l'emploi et des compétences

intitulé de l'emploi	CHEF EXECUTIF
définition	Le chef exécutif est le responsable de la cuisine, coordonne les activités des cuisines, des aides chefs et des garçons de salle du service. Il élabore les menus avec le maître, et coordonne la préparation des plats, il s'occupe de la préparation des plats plus sophistiqués et en réalise les décorations et les présentations. Il fait la supervision de l'approvisionnement, il contrôle les produits, il formule de nouvelles recettes, tient compte des coûts à soutenir, il est garant de la qualité des plats réalisés. Au chef exécutif sont confié le recrutement, la gestion et la formation du personnel de cuisine.
SAVOIR-FAIRE Etre capable de	<p>manutention</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment faire la supervision du nettoyage des outillages en cuisine <p>production / prestation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les techniques de dégustation des aliments et boissons - savoir comment discerner les goûts et les arômes des aliments - savoir appliquer les techniques de décoration et de présentation des plats - savoir anticiper les goûts et les requêtes des clients <p>contrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment observer et évaluer le niveau de satisfaction des clients - savoir comment contrôler la qualité des aliments - savoir comment faire le monitoring de la qualité des services de la cuisine - savoir évaluer la qualité des plats - savoir appliquer les techniques de « problem solving » <p>organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les techniques d'organisation et de gestion des activités et des services - savoir comment coordonner les collaborateurs durant la préparation des plats ou des produits de base - savoir comment déléguer le travail - savoir appliquer les techniques de motivation du personnel <p>gestion</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment programmer et contrôler les provisions de denrées et leur approvisionnement <p>formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir transférer les compétences techniques aux collaborateurs
SAVOIR Connaissances	<p>langue locale</p> <p>langues étrangères</p> <ul style="list-style-type: none"> - français

	<p>informatique</p> <ul style="list-style-type: none"> - informatique de base <p>techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - techniques de conservation des aliments - techniques et méthodes de préparation des aliments et boissons - techniques et pratiques culinaires - techniques et instruments de gestion des groupes de travail - méthodes de planification des activités - calcul et pesée des aliments <p>théoriques</p> <ul style="list-style-type: none"> - marché de la restauration - caractéristiques des produits d'entretien - science des technologies des marchandises et des aliments et des boissons - oenologie - éléments de diététique - sens de l'esthétique - notions des sciences de l'alimentation - principes nutritionnels des aliments <p>normes et règlements</p> <ul style="list-style-type: none"> - éléments des normes et des règles et application du système HACCP <p>qualité sécurité gestion</p> <ul style="list-style-type: none"> - comptabilité d'entreprise
<p>SAVOIR ETRE Capacité à être ou avoir l'aptitude de:</p>	<p>Caractéristiques personnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - manualité - goût et le sens de l'esthétique - curiosité <p>relation</p> <ul style="list-style-type: none"> - leadership - être capable de faire autorité <p>adaptation</p> <ul style="list-style-type: none"> - résistance <p>autonomie et responsabilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - précision - créativité - sens pratique
<p>en relation avec</p>	<p>Il travaille en étroite collaboration avec le manager « Aliments et Boissons » et, en son absence, avec le premier maître. Il collabore principalement avec le commis di cuisine, les serveurs, le responsable et les services restauration, le maître et le sommelier.</p>
<p>lien hiérarchique</p>	<p>En général, il est dépend directement du directeur d'hôtel, ou du gérant du restaurant ou directement du propriétaire.</p>

éléments du contexte	<p>Le secteur de référence est celui de la restauration/hôtellerie et en particulier le secteur de la cuisine. Le travail du chef exécutif présente un haut degré de responsabilité, car tout le travail des préposés aux cuisines et la qualité des aliments préparés et vendus au client dépendent de lui et de son travail. Il dispose d'un haut niveau d'autonomie en tant que personne avec le plus de connaissances et de responsabilité dans le service de la cuisine et de lui dépendent le style et la politique de la présentation et de la gestion des aliments et des boissons. Pendant le déroulement des activités on doit dans tous les cas s'en tenir aux indications générales fournies par la direction.</p> <p>Les rythmes de travail sont intenses, plus de huit heures par jour, quelques fois de nuit et on peut également lui demander de séjourner dans des structures hôtelières distantes de son lieu de résidence.</p> <p>Dans les sociétés de haute catégorie ou de grande dimension, il exécute les tâches de type gestion/organisation et moins exécutif. En collaboration avec le responsable des services de restauration il établit les niveaux qualitatifs et quantitatifs des plats et des coûts des plats. Dans les grandes chaînes hôtelières il garantit, outre le déroulement correct des activités, l'homogénéité des services dans les sociétés individuelles.</p> <p>Le chef exécutif peut travailler comme subordonné où peut être un associé gérant de l'exercice. La rétribution varie sur la base de l'expérience et de la structure où il travaille. Lors de la négociation individuelle ses capacités et ses références sont également prises en considération: au point culminant de sa carrière un chef exécutif est une figure professionnelle sans égal et son travail peut être décisif pour un restaurant ou de hôtel de succès.</p>
moyens et outils	<p>Tous les équipements présents en cuisine: casseroles, marmites et louches, fourneaux, frigos et robots de cuisine. Les instruments informatiques pour l'organisation du travail du personnel et surtout pour la préparation des recettes et des menus.</p>
expérience préalable	<p>Etant en premier lieu un cuisinier, le chef exécutif doit posséder la formation requise qui certifie la profession. Le Diplôme ou la Licence obtenus auprès de l'école Professionnelle Hôtelière ou un Diplôme d'un centre de formation professionnelle sont les requêtes minimum indispensables.</p> <p>Pour devenir chef exécutif il faut posséder une plusieurs années d'expérience dans plusieurs structures hôtelières et de réception, en ayant eu des rôles de responsabilité et éventuellement avoir obtenu des prix d'associations de catégorie ou lors de concours internationaux. Il est indispensable de posséder des capacités de dégustation des aliments et des boissons, le sens de l'esthétique, de la créativité et être capable de gérer les moments de formation. Les rythmes de travail peuvent être pressants, et demandent une bonne capacité de résistance à l'effort et au stress. Il est nécessaire d'être disponible au transfert sur le territoire régional et national.</p>

Niveau des compétences requises

Compétences CLES (principales)		niveau A	niveau B	niveau C	niveau D
SAVOIR-FAIRE					
01	maintenance				
	Fait la supervision du nettoyage des outillages en cuisine			X	
02	réglage				
03	production / prestation				
	déguster les aliments et boissons				X
	discerner les goûts et les arômes des aliments				X
	réaliser les décorations particulières et une belle présentation des plats				X
	anticiper les goûts et les requêtes des clients			X	
04	conduite				
05	contrôle				
	observer et évaluer le niveau de la satisfaction des clients			X	
	contrôler la qualité des aliments			X	
	faire le monitoring de la qualité des services de la cuisine				X
	évaluer la qualité des plats				X
	problem solving			X	
06	organisation				
	organiser et gérer les activités et les services			X	
	coordonner les collaborateurs durant la préparation des plats et de produits de base				X
	savoir déléguer			X	
	motiver le personnel			X	
07	gestion				
	programmer et contrôler les réserves de denrées et leur approvisionnement			X	
08	communication écrite				
09	communication verbale				
10	formation		X		
SAVOIR					
01	langue locale				
02	langues étrangères				
	langue : français		X		
03	logicomathématique				
04	informatique				
	informatique de base	X			
05	technique				
	techniques de conservation des aliments				X
	techniques et méthodes de préparation des aliments et boissons				X
	techniques et pratiques culinaires				X

	techniques et instruments de gestion des groupes de travail		X		
	méthodes de planification des activités			X	
	calcul et pesée des aliments				X
06	théorique				
	marché de la restauration			X	
	caractéristiques des produits d'entretien			X	
	science des technologies des marchandises et des aliments des aliments et boissons				X
	oenologie			X	
	éléments de diététique				X
	esthétique		X		
	notions des sciences de l'alimentation				X
	principes nutritionnels des aliments				X
07	normatif - législatif				
	normes et règles relatives à la conservation et au traitement des aliments du système HACCP (d.l. 155/97 HACCP)				X
08	qualité				
09	sécurité				
10	gestionnaire				
	comptabilité d'entreprise		X		
	SAVOIR ETRE				
01	caractéristiques personnelles			X	
02	relationnel			X	
03	adaptation			X	
04	autonomie, prise de responsabilité				X