

Définition

Le chef exécutif est le responsable de la cuisine, il 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 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.

Activités principales

Recherche, sélection, insertion et évaluation du personnel; définir les procédures de travail, coordonner les préparations, faire de la formation interne; participer à la rédaction des menus et de la carte des vins, garantir la qualité des menus, analyser les coûts et le prix de vente, contrôler l'hygiène de la cuisine et de la réserve, contrôler la qualité et le respect des temps de préparation; exécuter les préparations culinaires particulières, les décorations et les présentations des plats, organiser les dîners à thème, élaborer de nouvelles recettes; contrôler les provisions de la réserve, gérer les achats des aliments, gérer la réception et le stockage des marchandises, contrôler la qualité des produits et des fournisseurs.

Compétences

Le chef exécutif doit savoir déguster aliments et boissons, décorer et présenter les plats, évaluer le niveau de satisfaction des clients, faire le monitoring de la propreté et de la qualité des aliments et des services; organiser les activités, coordonner les collaborateurs, programmer et contrôler les réserves de denrées et leur approvisionnement, transférer les compétences techniques aux collaborateurs. Il doit connaître le français, l'informatique de base, les techniques de conservation et la préparation des aliments et boissons, la gestion des groupes de travail, la planification des activités. Il doit avoir des connaissances du marché de la restauration, de la science des technologies des marchandises et des aliments et des boissons, d'œnologie, de diététique, des notions de science de l'alimentation, les normes et règles relatives à la conservation et au traitement des aliments, de comptabilité d'entreprise. Il doit avoir une bonne manualité, du goût et le sens de l'esthétique, du leadership, être capable de faire autorité, être résissant, créatif et posséder du sens pratique.

Conditions de travail

Le secteur de référence est celui de la restauration/hôtellerie et en particulier le secteur de la cuisine. 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. 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. Degré de responsabilité et d'autonomie élevé. Dans les sociétés de haute catégorie ou de grande dimension, il exécute les tâches de type gestion/organisation et moins exécutif.

Exigences

Le chef exécutif doit posséder la formation requise qui certifie la profession. Diplôme ou la Licence obtenus auprès de l'école Professionnelle Hôtelière ou un Diplôme d'un centre de formation professionnelle. 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, le sens de l'esthétique, de la créativité et être capable de gérer les moments de formation. 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.