

Mission	Garantir et développer la qualité de tout le processus Alimentation, Accueil et Service à table pour les différentes clientèles sur les différents sites d'exploitation. Gestion des achats et du budget alloué aux secteurs d'activités. Gestion des équipes Cuisine, Service à table et du restaurant « La Grande Born' ».	
Place dans l'organisation	Supérieur direct	Directrice Exploitation, SAMS et Animation
	Subordonnés directs	Adjoints au responsable restauration pour la cuisine et le service, cuisiniers, aides, Aides en hôtellerie, plongeurs, apprentis
	Relation fonctionnelle	Responsables de secteurs
	Remplacé par	Adjoints au responsable restauration pour la cuisine et le service
	Limites	---
	Remplace	---
	Limites	---
Tâches/responsabilités principales	Gestion du service	Responsable de la qualité : de l'accueil, des repas, du service à table dans les différentes structures et pour les clientèles extérieures. Organisation et gestion des divers événements internes et externes pour son secteur d'activité. Elaboration des menus pour l'ensemble de la Fondation et des cartes de mets et boissons pour le restaurant « La Grande Born' ». Recherches de solutions économiques, écologiques et déploiement de l'amélioration continue sur le terrain. Responsable de la formation des apprentis
	GRH	Gestion de la brigade de cuisine. Gestion de l'équipe de service à table. Gestion de l'équipe de l'hôtel restaurant « La Grande Born' ».
	Gestion budgétaire	Gestion et suivi du budget alimentaire, boissons, équipement et vaisselle.
	Démarche qualité	Contribue au développement du système qualité en participant à l'élaboration et au contrôle des indicateurs définis pour son secteur et fait des propositions d'amélioration continue.
	Gestion informatique	Création de documents et procédures pour le service
	Communication	Colloque des responsables de secteurs, gestion des colloques Cuisine, Service et Restauration. Contacts et réseautage avec d'autres entreprises de l'hôtellerie et restauration, fournisseurs, représentants, organes externes
	Gestion du matériel	Responsable de la gestion et des achats de matériel pour les secteurs d'activités

Autorité, pouvoir de décision	Signature	Validation des factures pour les secteurs d'activités
	Représentation	Groupement d'achats de « La Rose » et autres sur délégation de la Direction
	Décision	Qui concerne le bon fonctionnement de la cuisine, de l'accueil et du service à table
Compétences requises Exigences professionnelles	Excellent gestionnaire, organisé, très bon management d'équipe, disponible	
	CFC de cuisinier – CFC de cuisinier en diététique un plus - Brevet fédéral de Chef de Cuisine un atout	
	Bonnes connaissances en informatique, bon dirigeant	