

CQP Chef gérant - référentiel

Production et distribution culinaire

- Assurer la fabrication des plats en respectant les fiches techniques et en adaptant les quantités et en utilisant les matériels adaptés au regard de l'évolution des technologies
- Elaborer les fiches techniques pour les nouveaux menus et la création de plats originaux à partir des mercuriales
- Adapter la production aux conditions locales ou aux circonstances, en fonction de l'offre des fournisseurs
- Adapter les fiches techniques à partir de l'analyse des résultats antérieurs
- Vérifier la qualité des produits
- Respecter, contrôler, expliquer et faire respecter les normes HACCP
- Assurer le bon fonctionnement de la distribution de la prestation (respect des normes HACCP, cuisson, rapidité, température, présentation, continuité de la production).

Animation d'équipe

- Accueillir, animer, transmettre son savoir-faire, résoudre les conflits, identifier les dysfonctionnements.
- Organiser le travail de l'équipe : définir les tâches de chacun et les adapter quotidiennement aux circonstances
- Participer au recrutement du personnel : identifier les compétences, profils, savoir faire, polyvalence...des postulants et assurer les tâches administratives
- Appliquer au quotidien la législation sociale (y compris la convention collective, les accords d'entreprise, ...)
- Planifier et gérer les effectifs par rapport à l'activité
- Recueillir les besoins en formation et, s'il y a lieu, utiliser le document interne à l'entreprise.
- Connaître les normes et règles de sécurité ? Les appliquer et les faire respecter dans l'entreprise.

Relationnel client

- Connaître et appliquer le contrat commercial.
- Etre à l'écoute du client
- Assurer le relationnel client ? Accepter les remarques et critiques et éviter les situations conflictuelles
- Etablir des devis pour des prestations annexes (buffets, repas, ..) à partir de fiches techniques créées à cette occasion

Relationnel convives

- Assurer directement et via l'équipe le relationnel avec les convives et veiller quotidiennement à leur satisfaction
- Suivre la satisfaction des convives directement ou indirectement (enquêtes de satisfaction)
- Assurer la présentation de l'offre alimentaire en valorisant le produit et en mettant en oeuvre les différentes techniques de vente
- Garantir la qualité de la prestation (Y compris la sécurité alimentaire) et la satisfaction des convives

Gestion

- Participer à la conception et à l'élaboration du budget en apportant les éléments d'information locale nécessaires et assurer sa mise en oeuvre et son respect
- Réaliser l'inventaire
- Gérer les approvisionnements
- Etablir les factures
- Gérer les encaissements