

Chef ejecutivo

(6321)



Un chef ejecutivo es un director cuyo trabajo consiste en planificar, organizar, dirigir y controlar todas las actividades de una cocina. Garantiza la eficacia del servicio y la calidad de los platos servidos a los clientes del establecimiento. Esta función se desempeña en el subsector de restauración. El titular del puesto trabaja en los siguientes establecimientos: restaurantes, establecimientos de alojamiento turístico, clubes privados, servicios de banquetes, servicios de catering, clubes de golf y otros tipos de establecimientos gastronómicos.

Responsabilidades

GESTIÓN DE TAREAS Y DEL PERSONAL 40 %

- Fijar una estrategia de gestión de los recursos humanos
- Analizar y planificar los requerimientos de personal
- Llevar a cabo las tareas de reclutamiento, contratación, incorporación y formación del personal
- Distribuir tareas y establecer los horarios
- Dirigir y brindar apoyo a los equipos de trabajo
- Realizar evaluaciones de rendimiento
- Atender, en su caso, los conflictos y la relación con los sindicatos, junto con el director de recursos humanos
- Fomentar la motivación y el espíritu de equipo en la cocina, creando un buen clima laboral
- Supervisar las tareas de la cocina en su conjunto (limpieza en cocinas y equipos, manipulación de artefactos y alimentos, cumplimiento de las normas de calidad y frescura de los alimentos, etc.)
- Realizar inspecciones diarias de las áreas de trabajo y velar por la aplicación de las normas de higiene, sanidad, salud y seguridad en el lugar de trabajo

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO 30 %

- Proponer, preparar e implementar estrategias y planes de acción para alcanzar los objetivos
- Preparar, implementar y evaluar las políticas y procedimientos del establecimiento
- Analizar los informes de actividad, prospección y ventas vinculados a la cocina y darles tratamiento con los responsables de los equipos correspondientes
- En su caso, delegar tareas en el personal del establecimiento
- Participar en la gestión del menú del establecimiento
- Elaborar el menú del restaurante, en su caso, junto con los miembros del equipo de cocina

GESTIÓN DE LOS RECURSOS FINANCIEROS Y MATERIALES 30 %

- Elaborar presupuestos y controlar los costos operativos
- Atender requerimientos y encargos de alimentos, equipos, vajilla y productos domésticos
- Garantizar, junto con los demás equipos implicados, el buen funcionamiento del proceso de remuneración del personal y de las cuentas a pagar y a cobrar
- Administrar inventarios, negociar con proveedores y coordinar el abastecimiento
- Comprar y mantener los equipos, si es necesario



Nivel de idioma

FR ● ● ● Competente

EN ● ● ● Competente

Condiciones de trabajo

- Día, noche y fin de semana
- Horario de trabajo variable
- Trabajo, eventualmente, bajo presión
- Salario por hora entre \$24 y \$30

Criterios de contratación

- Diplomado en cocina y 3 años de experiencia en cocina, o 5 años de experiencia en cocina
- Liderazgo, autonomía y capacidad para tomar decisiones
- Capacidad para trabajar en equipo
- Buena condición física, rapidez en la ejecución
- Capacidad para realizar varias tareas en simultáneo
- Gran capacidad de concentración en un entorno ruidoso y agitado
- Conocimiento y aplicación de los principios básicos de salud y seguridad, de SIMDUT (Sistema de información sobre materiales peligrosos utilizados en el trabajo) y de higiene y saneamiento
- Conocimiento sobre alergias alimentarias
- Conocimientos culinarios básicos y de vocabulario culinario

Experiencia

Se requieren de **cinco a ocho años de experiencia** en el sector de cocina en establecimientos, que incluyen experiencia de supervisión y gestión.

Competencias y calificaciones



COMPETENCIAS GENERALES

- Capacidad de gestión de recursos humanos
- Habilidades para la atención al cliente
- Capacidad para trabajar en equipo
- Capacidad de gestión financiera y material
- Flexibilidad
- Pensamiento estratégico
- Liderazgo de equipo
- Capacidad para cumplir plazos

HABILIDADES

- De idioma:
 - Dominio del francés oral y escrito
 - Dominio del inglés oral y escrito
 - Se valorará el dominio de otros idiomas
- Uso de estrategias o técnicas de comunicación eficaces
- Comunicar de manera profesional
- Dirigir y motivar
- Generar ideas (creatividad)
- Asignar y controlar recursos

CONOCIMIENTOS

- Conocimientos de administración y gestión
- Conocimiento de los principios y prácticas de gestión de recursos humanos
- Conocimiento de los principios básicos del funcionamiento de sistemas informáticos vinculados a la restauración
- Conocimiento y aplicación de las normas laborales y los principios básicos de salud y seguridad, como también de higiene y salubridad

CUALIDADES

- Autonomía
- Proactividad
- Versatilidad
- Tolerancia al estrés
- Dinamismo



WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA

**El uso del masculino responde únicamente al fin de sintetizar el texto*

La información brindada en este documento es indicativa y en ningún modo contractual. Su presentación se enmarca en el proyecto piloto de inserción laboral para solicitantes de asilo en sector del turismo.