



Fiche métier : **CHEF DE PARTIE**

Département : Cuisine – Personnel de cuisine

Correspondance fiche ROME : G1602

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 6 – 105 et 106

Responsable hiérarchique :

Métiers associés

Chef de partie pâtissier – Chef de partie poissonnier – Chef de partie rôtisseur – Chef de partie saucier – Chef de partie tournant – Chef de partie garde-manger

Description du poste

Sous la direction du chef de cuisine, le chef de partie réalise, dresse et envoie les plats relevant de sa partie : entremets, poissons, viandes, sauces, pâtisserie. (Le chef de partie pâtissier est souvent considéré comme un chef spécialisé en pâtisserie plus que comme un chef de partie. La préparation des pâtisseries demande en effet une formation particulière.) Il organise et contrôle le travail des commis et des apprentis de sa partie. Le chef de partie est un ancien commis qui s'est fait une spécialité grâce à son travail personnel. Il doit faire preuve d'initiative, de créativité et doit être capable de gérer et de motiver une équipe.

Tâches principales

- Réalise la mise en place et la préparation des aliments avant le service
- Prépare, achève les plats pendant le service et assure l'approvisionnement des plats pendant le service (de son domaine)
- Dispose et garnit les aliments sur assiettes ou plats
- Aide les collègues durant les périodes de pointe
- Donne des instructions au commis de cuisine et supervise les occupations au sein de sa partie
- Contrôle le stock de sa partie et transmet les commandes au sous-chef ou chef de cuisine
- Respecte le système de stockage (FIFO)
- Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
- Débarrasse son département après le service et nettoie le lieu et les instruments de travail
- Participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s)
- Fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations
- Est responsable du respect des règles d'hygiène (HACCP) pour sa partie
- Évite le gaspillage et les pertes de matière première
- Respecte les engagements envers l'environnement

Compétences & connaissances

- Polyvalence dans les tâches culinaires, tâches de gestion
- Excellente connaissance des produits et de l'utilisation des équipements de la cuisine
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Créativité

Diplômes & formations

Les filières de formation possibles sont :

- Bachelier en gestion hôtelière
- Les études secondaires : section hôtellerie
- L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME
- L'enseignement de promotion sociale
- Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence)

- Bonne organisation
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à former les collaborateurs sur leur poste de travail
- Attitude orientée qualité
- Leadership
- Autonomie
- Respect de la hiérarchie
- Flexibilité

Professionnelle : Horeca Be Pro, Horeca Formation)

Environnement de travail

Restaurant, restaurant gastronomique, restaurant d'hôtel, brasserie

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Week-end et jours fériés
- Station debout prolongée
- Tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité obligatoires)

Mise à jour : 01-2026

Conditions salariales

- Salaire mensuel minimum : 2.853,95 € brut (38h/semaine)

•

Possibilités d'évolution

- Sous-chef, chef de cuisine