MÉTIERS DE LA CUISINE (H/F)

Restauration

Liste des métiers : Chef de cuisine, cuisinier, commis de cuisine, plongeur, etc.

Famille de métier : Restauration

Les métiers de la cuisine en golf assurent la production culinaire au sein du club-house (restaurant, snacking, événements). Ils couvrent un large spectre de postes, du plongeur au chef de cuisine, selon la taille et l'organisation de la structure.

Ces métiers s'exercent dans des contextes variés : restauration quotidienne pour les membres, accueil de visiteurs, compétitions, événements d'entreprise et séminaires. Dans de nombreux golfs (40 à 50 % des structures), la restauration est exploitée directement par le golf et placée sous la responsabilité du directeur ou d'un responsable de restauration dédié.

Légende – lecture de la fiche :
Les éléments grisés et marqués d'un astérisque (*) désignent les activités et compétences périphériques, variables selon la structure.

Activités principales :

- Prépare et met en place les postes de travail en cuisine
- Réalise les préparations culinaires selon les offres proposées et les fiches techniques (épluchage, découpe, assemblage, cuisson, dressage)
- Utilise les équipements et outils de cuisine professionnels dans le respect des règles de sécurité
- Gère les denrées et les stocks, anticiper les besoins de réapprovisionnement et signaler les anomalies
- Veille à la propreté, au rangement et au réassort du matériel et des postes de travail
- Assure la plonge, le nettoyage de la vaisselle, des ustensiles et des équipements de cuisine
- Contribue à la production lors des événements, compétitions, séminaires et réceptions

Activités spécifiques au chef de cuisine :

- Élabore les cartes et les menus, en cohérence avec le positionnement du golf
- Maîtrise les coûts matières, suit les marges et optimiser la gestion des stocks
- Encadre, anime et organise le travail de l'équipe de cuisine (plannings, coordination, accompagnement)
- Assure le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

- Contribue au développement commercial de l'offre de restauration, en lien avec la direction du golf

Compétences clés :

Production culinaire et préparation :
- Réaliser les préparations culinaires selon les offres proposées et les fiches techniques
- Effectuer les tâches de préparation (épluchage, découpe, assemblage, dressage)
- Utiliser les équipements et outils de cuisine professionnels dans le respect des règles de sécurité

Hygiène, sécurité et entretien :
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Maintenir la propreté des espaces, du matériel et des postes de travail
- Assurer l'entretien des équipements et veiller au respect des normes en vigueur

Management et gestion de la cuisine *(spécifique au chef de cuisine)* **:**
- Encadrer, animer et accompagner l'équipe de cuisine
- Élaborer les cartes et les offres, en cohérence avec le positionnement du golf
- Maîtriser les coûts matières, suivre les marges et optimiser la gestion des stocks
- Contribuer au développement commercial de l'offre de restauration

Savoir-être professionnels :

- Faire preuve de rigueur et d'organisation
- Travailler efficacement en équipe, y compris sous pression
- Être dynamique, réactif et capable de gérer le stress lié aux pics d'activité
- Maintenir une présentation professionnelle

Savoirs :

- Connaître les techniques de production culinaire adaptées au format du golf (restauration traditionnelle, snacking, événementiel)
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Connaître les bases de la gestion des coûts matières et du suivi des stocks
- Connaître les offres et prestations du golf pour adapter la production aux événements

Compétences prospectives :

- S'adapter aux différents segments de clientèle (golfeurs, événementiel, clients extérieurs)
- Intégrer l'expérience restauration dans le parcours client global du golf
- Maîtriser les coûts matières et optimiser la gestion des stocks

- Contribuer à la qualité de service et à l'image premium du site
- Développer la flexibilité et la polyvalence dans un contexte de tension RH
- Intégrer les démarches écoresponsables (circuits courts, gestion du gaspillage alimentaire, tri des déchets)

Environnement de travail :

- Travail en cuisine au sein d'un club-house
- Horaires variables incluant week-ends, jours fériés et saison touristique
- Pics d'activité lors des compétitions, événements et périodes de forte affluence
- Travail possible en contrat saisonnier ou extra
- Station debout prolongée, port de charges et environnement chaud

Consulter les fiches métiers ROME pour en savoir plus :

- Chef de cuisine / Code : G1601

Fiche métier Chef / Cheffe de cuisine | MétierScope par France Travail

- Cuisinier / Code : G1609

Fiche métier Cuisinier / Cuisinière | MétierScope par France Travail

- Commis de cuisine / Code : G1602

Fiche métier Commis / Commise de cuisine | MétierScope par France Travail

- Plongeur officier de cuisine / Code : G1605

https://candidat.francetravail.fr/metierscope/fiche-metier/G1605/plongeur-officier-plongeuse-officiere-de-cuisine

Ces fiches ROME citées correspondent à des référentiels métiers génériques. Elles ne sont pas spécifiques au secteur du golf, mais décrivent des compétences et activités transposables aux métiers exercés dans les structures golfiques.