



Hôtellerie Restauration

Cuisinier, Chef de partie

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Si Chef de partie, précisez laquelle : -----

Restauration : Traditionnelle Gastronomique Brasserie/Pizzeria

Savoir-faire professionnel	Sait faire	En cours d'acquisition
Elaborer les plats		
Elaborer des menus		
Maîtriser les techniques de cuisson		
Maîtriser les techniques de conservation		
Organiser le processus de production		
Gérer le budget de fonctionnement		
Manager une équipe		
Veiller aux respects des normes d'hygiène et sécurité		

Savoir-être	Sait faire	En cours d'acquisition
Respecter les horaires de travail		
Respecter les règles de fonctionnement de l'entreprise		
Etre rigoureux		
Avoir un esprit d'équipe		
Motiver l'équipe		
Communiquer avec l'équipe et les supérieurs hiérarchiques		
Prendre des initiatives		

SAISON 20.....

Contrat saisonnier du/..../20.... au/..../20....

Prénom et Nom du (de la) salarié(e) : _____

Date de l'entretien : _____

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent : _____

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du (de la) salarié(e)