



FICHE DE POSTE - RESPONSABLE DE SNACK

Restaurant Dôme - La Cabane de Sul'Lys

MISSION & HIÉRARCHIE

Le Responsable de snack assure l'organisation opérationnelle du snack et encadre une équipe de 3 personnes. Il travaille en étroite collaboration avec le Chef de cuisine et sous la supervision du Chef exécutif / gérant. Il organise la mise en place, la production et l'envoi, répartit les tâches et veille au respect des méthodes de l'établissement, conçues pour garantir productivité, efficacité et rapidité de service.

PRÉREQUIS INDISPENSABLES

- ✓ Expérience confirmée en snack à fort débit, idéalement acquise au cours d'une ou plusieurs saisons d'hiver en restaurant d'altitude.
- ✓ Maîtrise de la production en volume et des services rapides à forte affluence.
- ✓ Capacité à encadrer une équipe, organiser les priorités et maintenir une qualité constante.
- ✓ Très bonne maîtrise des règles HACCP et des standards de propreté.
- ✓ Diplôme professionnel en cuisine souhaité.
- ✓ Permis B obligatoire.

PRODUCTION & MISE EN PLACE

- Produire le matin, en grande quantité, les sandwiches chauds et préparations nécessaires au service.
- Réaliser les 7 références de sandwiches / burgers : végétarien, porc effiloché, bœuf et autres recettes, avec différents pains et sauces maison.
- Respecter strictement fiches techniques, grammages, cuissons, montage et présentation afin de garantir au client une régularité constante.
- Réaliser sauces, salades et cuissons à la plancha selon l'organisation du jour.
- Maintenir en permanence un poste propre, rangé et prêt pour le service.

SERVICE & MANAGEMENT

- Diriger le service du snack et coordonner l'équipe de 3 personnes.
- Organiser la lecture et la priorisation des bons, répartir les tâches et anticiper les pics d'activité.
- Assurer un envoi rapide, régulier et conforme aux standards de qualité de l'établissement.
- Communiquer efficacement avec le Chef de cuisine et les équipes de service.
- Prendre des initiatives à son niveau, proposer des solutions et réagir rapidement aux imprévus.

ORGANISATION & MÉTHODES

Le Responsable de snack s'adapte aux méthodes de mise en place et d'organisation de La Cabane de Sul'Lys. Ces méthodes, éprouvées en conditions de fort débit, doivent être appliquées avec rigueur afin de préserver la productivité, la fluidité du service et la qualité des produits finis. Sens de l'organisation, ponctualité, professionnalisme, propreté et souci du détail sont essentiels.

STOCKS, LIVRAISONS & COMMANDES

- Participer à la réception, au contrôle et au rangement des livraisons ; respecter la chaîne du froid.
- Connaître quotidiennement l'état des stocks : matières premières, pains, sauces, emballages, plateaux et consommables.
- Anticiper les besoins et transmettre au Chef de cuisine les éléments nécessaires aux commandes.
- Conserver et classer immédiatement les bons de livraison à l'emplacement prévu ; signaler toute anomalie.

RESPONSABLE DE SNACK - LA CABANE DE SUL'LYS

HYGIÈNE & HACCP	• Appliquer rigoureusement les normes HACCP, les procédures internes et les règles de traçabilité. • Garantir une propreté irréprochable du snack, des plans de travail, équipements, friteuses et zones de stockage. • Organiser le nettoyage pendant et après le service, la remise à niveau du poste et la gestion des déchets / recyclage. • Contrôler les températures et signaler immédiatement toute anomalie d'hygiène, de froid ou de sécurité.
TECHNIQUE & RÉACTIVITÉ	• Être autonome sur les opérations techniques courantes du snack : changement des bouteilles de gaz, changement de l'huile des friteuses et utilisation sûre des équipements. • Identifier rapidement une panne, une fuite, un dysfonctionnement ou un risque ; sécuriser la situation et prévenir le Chef de cuisine / la direction. • Proposer des solutions adaptées à son niveau de responsabilité et ne jamais laisser une anomalie technique sans signalement.
ALTITUDE & POLYVALENCE	• Poste en restaurant d'altitude à 1 825 m, avec travail possible en extérieur, dans la neige et par températures négatives. • La connaissance des contraintes d'une saison d'hiver en montagne est attendue. • Polyvalence et entraide font partie du fonctionnement : renfort ponctuel de missions compatibles avec les compétences et possibilité de travailler sur l'autre établissement, au Lac de la Rosière. • Organisation habituelle : 6 jours travaillés / 1 jour de repos, avec adaptation selon activité, météo et fréquentation.
SÉCURITÉ & VIE DU SITE	• Tenue professionnelle logotée obligatoire, propre et adaptée à la montagne ; alcool et stupéfiants interdits pendant le travail. • Prendre soin de la radio attribuée et la mettre en charge chaque soir ; remettre les chargeurs à leur place. • Participer à la propreté générale, au tri et, en fin de journée au Plan du Var, au chargement des poubelles et du verre. • Respecter les consignes de sécurité liées aux véhicules et motoneiges ; toute anomalie doit être signalée immédiatement.
POSITIONNEMENT ATTENDU	Expérimenté • Organisé • Rapide • Rigoureux • Propre • Réactif • Manager de proximité • Professionnel • Soucieux de la qualité • Esprit d'équipe. Le Responsable de snack doit maintenir une exigence constante sur le produit fini, faire progresser son équipe et garder son calme pendant les fortes périodes d'activité.

CONDITIONS DU POSTE

Contrat saisonnier : base de 42 h hebdomadaires, avec aménagement du temps de travail selon l'activité et les dispositions applicables.
 Possibilité de logement à Courchevel ou à proximité, selon disponibilités.
 Permis B obligatoire.
 Rémunération selon compétences et expérience, à l'issue d'un entretien préliminaire.

PRISE DE CONNAISSANCE

Nom : _____
 Date : _____ Signature : _____