

# Organigramme de la Cuisine d'Hôtel

*Chef exécutif / Directeur de la restauration*

*Sous-chef principal*

*Chef pâtissier*

*Chef de partie - Petit-déjeuner*

*Chef de partie - Chaud*

*Chef de partie - Froid*

*Commis - Petit-déjeuner*

*Commis - Plats chauds*

*Commis - Garde-manger*

*Responsable plonge / Nettoyage*