

GRILLE D'ENTRETIEN · HÔTELLERIE-RESTAURATION

Cuisinier(ère)

Durée conseillée : 30 min + essai · Posez les mêmes questions à chaque candidat pour comparer objectivement.

CANDIDAT(E)

DATE DE L'ENTRETIEN

RECRUTEUR(S)

ÉTABLISSEMENT

BARÈME

1 Insuffisant

2 À développer

3 Conforme aux attentes

4 Excellent

Vérifications préalables

CAP / BP Cuisine ou expérience

Oui / Non

Formation HACCP

Oui / Non

Disponible soirs et week-ends

Oui / Non

Date de disponibilité

.....

Critères d'évaluation

01 Parcours et expérience

Maisons, postes, cuisines

NOTE

1

2

3

4

Présentez-moi les cuisines dans lesquelles vous avez travaillé.

→ Types, postes occupés, couverts

Notes

Quel plat maîtrisez-vous le mieux ?

→ Passion, précision de la description

Notes

02 Technique culinaire

Cuissons, sauces, dressage

NOTE

1

2

3

4

Comment réalisez-vous [une sauce / une cuisson spécifique à la carte] ?

→ Technique maîtrisée, précision

Notes

Comment garantisiez-vous une qualité constante d'une assiette à l'autre ?

→ Fiches techniques, grammages, dressage

Notes

03 Hygiène et sécurité

HACCP, traçabilité, températures

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Quelles règles HACCP appliquez-vous au quotidien ?

→ Températures, marche en avant, traçabilité, nettoyage

Notes

Comment gérez-vous un produit dont la DLC est dépassée ?

→ Retrait, signalement, pas de compromis

Notes

04 Organisation et coup de feu

Mise en place, rythme, équipe

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment organisez-vous votre mise en place ?

→ Anticipation, liste, gestion du temps

Notes

Comment gérez-vous le stress en plein service ?

→ Calme, communication, priorisation

Notes

05 Motivation et fiabilité

Envie, ponctualité, stabilité

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Pourquoi notre établissement / entreprise ?

→ S'est renseigné(e), motivation réelle

Notes

Qu'est-ce que la ponctualité et la fiabilité représentent pour vous ?

→ Engagement, respect de l'équipe

Notes

MISE EN SITUATION

NOTE

« **Essai en cuisine (recommandé) : réalisez un plat de la carte ou une recette imposée en temps limité.** »

1	2	3	4
---	---	---	---

→ Signaux attendus : organisation du poste, propreté, techniques, goût, dressage, respect du temps et des consignes.

Synthèse

PARCOURS	TECHNIQUE	HYGIÈNE	ORGANISATION	MOTIVATION	SITUATION	TOTAL
/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 24

POINTS FORTS

POINTS DE VIGILANCE

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

RECOMMANDATION

☐

À retenir

☐

À revoir en 2e entretien

☐

Ne pas retenir