



Commis de cuisine

Missions Générales

- Contribue à la satisfaction de la clientèle :
- En réalisant les préparations "chaud" et/ou "froid" selon les directives du responsable
- En participant à l'envoi des plats
- En respectant les normes et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- En contribuant à la bonne gestion des matières premières

Principales responsabilités

Technique métier / production

- Fabrique, dresse les plats conformément aux fiches techniques et en fonction des directives du responsable.
- Adapte son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients.
- Participe à la réception des marchandises et les range en appliquant les principes de stockage.
- Est responsable de la qualité de sa production
- Contribue à la pérennité du matériel mis à disposition
- Effectue le nettoyage et le rangement de son poste de travail en fonction des directives de son responsable

Gestion

- Respecte scrupuleusement les fiches techniques et les processus de fabrication
- Evite tout gaspillage de marchandise
- Participe aux inventaires
- Contribue à la bonne gestion du petit matériel en évitant la casse

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement

- Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant, au quotidien, les règles d'hygiène HACCP
- Respecte les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition
- Applique les règles de sécurité de l'hôtel (incendie..)
- Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)

Rattachement

En fonction de l'organisation de chaque hôtel



Commis de cuisine

Profil requis

Formation / Expériences professionnelles

- Du CAP au Bac Pro Restauration et/ou toute personne motivée par ce secteur d'activité quelle que soit sa formation initiale après validation de ses aptitudes et de ses motivations
- Maîtrise de la langue du pays

Aptitudes / Qualités

- *Esprit d'équipe,*
- *Sens de l'organisation / rigueur*
- *Dextérité*
- *Rapidité et efficacité*
- *Sens de l'observation*
- *Résistance physique*

Ce descriptif, non exhaustif, a par nature un caractère évolutif compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement