

Mission

Le commis cuisinier prépare et dresse des mets froids et /ou chauds, par assemblage des différents éléments nécessaires, en se conformant à des consignes de réalisation sous la responsabilité du Cuisinier. Le cas échéant il peut assurer le travail d'encaissement.

Assurer l'élaboration et la préparation des mets

- ✓ Assurer à la mise en place des boissons et produits (confiseries, pâtisseries, snackings, consommables) ainsi que leur personnalisation
- ✓ Préparer les mets froids (sandwichs/.....)
- ✓ Procéder à la pré-cuisson des mets chauds (viandes, charcuterie,
- ✓ Procéder au montage et à l'envoi des plats dans le respect de la décoration, de la qualité et de la quantité
- ✓ Assurer la mise en place et la décoration lors des prestations particulières

Assurer l'approvisionnement et le suivi des denrées alimentaires

- ✓ Assurer le nettoyage, l'entretien, la propreté des plans de travail
- ✓ Respecter la bonne utilisation des denrées et limiter le gaspillage
- ✓ Assurer le rangement et le stockage des livraisons fournisseurs, suivant le bon de commande établi
- ✓ Gérer les stocks de marchandises conservées, contrôler les réfrigérateurs et les chambres froides (DLC des produits)
- ✓ Participer à l'inventaire de fin de mois

Assurer l'entretien des locaux

- ✓ Assurer le nettoyage, l'entretien, la propreté des plans de travail
- ✓ A la fin du service, ranger et nettoyer le matériel et outils mis à disposition
- ✓ Assurer le nettoyage et le rangement des chambres froides, du garde-manger et autres locaux techniques
- ✓ Participer au bon fonctionnement, au nettoyage et à l'entretien des locaux (respect du planning prévu à cet effet)
- ✓ Participer au nettoyage des vestiaires et toilettes
- ✓ Avant la chute de neige : Ranger les tables et les chaises des terrasses
- ✓ Après une chute de neige : Procéder au déneigement des accès et des terrasses

Responsabilités fonctionnelles / commerciales

- ✓ Respecter les règles d'hygiène HACCP (les marchandises, sa tenue de travail, le matériel et les locaux.).
- ✓ Participer à l'intégration du personnel et la formation de nouveaux collaborateurs
- ✓ Renseigner les documents qualifiés mis en place, respecter les procédures et consignes définies par la direction
- ✓ Participer à la mise en place de procédures visant à améliorer les conditions de travail et la performance du service
- ✓ S'impliquer dans les souhaits et la satisfaction de la clientèle et présenter un produit qui réponde à leurs attentes