



Fiche de poste

Commis de cuisine

Mission

Le Commis de cuisine assiste son Chef de Partie dans la préparation des produits qui lui est confiée et la réalisation des plats dans le but de participer à l'assurance de la qualité du service.

Positionnement

Le Commis de cuisine est sous la direction de son Chef de Partie ou et du Sous-Chef.

Activités principales

Avant le service : réaliser les mises en place qui lui sont confiées par le Chef (ou sa hiérarchie) ;

Pendant le service : participer à la préparation des plats et des mets en respectant les fiches techniques élaborées par le Chef ;

Appliquer les règles et procédure d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant

- Entretien et nettoyer son espace de travail
- Participer au nettoyage des cuisines
- S'assurer de la bonne conservation et du stockage des denrées ;

Être attentif(ve) aux communications du Chef ou de son chef de partie ;

Développer ses compétences par observation, pratiques répétées et échanges avec ses collaborateurs et ses supérieurs.

** Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

Activités complémentaires

Il peut être amené à effectuer toute activité au sein de l'équipe de cuisine et de l'établissement afin de permettre le maintien de l'activité générale des restaurants. Il est **porteur de l'esprit de polyvalence** au sein de l'établissement.



Spécificités du poste

Poste à temps complet

Travail le week-end et les jours fériés

Connaissances et Compétences

Général

Incarner les valeurs des Sources de Caudalie

Cuisine

Savoir utiliser une fiche technique

Connaître le vocabulaire en cuisine

Connaître l'organisation d'une cuisine

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité

Techniques de cuisine : bases

Précision et rapidité des gestes

Organisation personnelle

Savoir organiser son travail

Qualités

Rigoureux(se)

Régulier(ère)

Capable d'être à l'écoute

Résistant(e) au stress

Réactif(ve)

Organisé(e)

Autonome

Capable de travailler en équipe

Expérience - Formation initiale

1 à 2 années à un poste similaire ou en tant qu'Apprenti(e) en cuisine, selon compétences

Plusieurs stages en cuisine

CAP de cuisine recommandé
