

Commis de Cuisine H/F

Mission

Dans le cadre de l'organisation du restaurant et de la cuisine définies par l'encadrement, le Commis de Cuisine participe à une partie de la production culinaire durant le service.

Il/Elle assure les actions de préparation préliminaire et de mise en place.

Il/Elle garantit l'état, la propreté et la disponibilité de la vaisselle en fonction de chaque service.

Il/Elle assure le nettoyage des locaux et l'entretien du matériel de Cuisine et de Plonge.

Responsabilités principales

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, ses principales responsabilités sont :

Assurer le nettoyage et la disponibilité de la vaisselle pour le service

- Préparer et vérifier la vaisselle en amont et en aval du service
- Laver à la main les pièces spécifiques
- Réapprovisionner en vaisselle les différents postes de Cuisine
- Entretien et nettoyer le matériel de Plonge
- Approvisionner les machines en produits lessiviels
- Assurer la Plonge durant le service en fonction des contraintes
- Organiser sa Plonge durant le service (bacs à couverts, trempage, disposition)
- Ranger la vaisselle et le matériel de Cuisine

Entretien et nettoyer les locaux

- Connaître et utiliser les différents produits lessiviels
- Entretien des locaux (salle et cuisine + extérieur)
- Gérer son planning de nettoyage (quotidien, hebdomadaire, mensuel, annuel)
- Sortir, vider et nettoyer les poubelles
- Trier les poubelles
- Entretien et nettoyer le matériel de cuisine (Micro-Ondes, friteuse...)

Assurer les préparations et mises en place en vue du service

- Cuire le pain
- Cuire les PDT
- Décongeler les produits
- Peser les produits
- Laver et préparer les fruits et légumes (désinfection)
- Réaliser les mises en place basiques (sous contrôle et selon directives) Carpaccio...
- Assurer les mises en place complètes des postes chaud et froid (hors le dispo grill)
- Préparer et remettre en température les sauces

Assurer la production culinaire durant le service

- Utiliser le matériel de cuisine
- Participer à l'élaboration du repas du personnel
- Réaliser les entrées et les desserts
- Réaliser les Kits
- Dresser les produits en respectant les Fiches Techniques
- Découper, mettre en place et dresser les burgers
- Envoyer dans le tempo du service sous l'autorité de son responsable
- Cuire les frites

Garantir l'application des règles d'hygiène et de sécurité

- Appliquer les procédures "Réflexe Hygiène"
- Respecter les règles de sécurité inhérentes à sa fonction (tenue, accessoires, procédures ...)
- Appliquer le PMS

Assurer des tâches annexes en fonction des besoins

- Trier et ranger le linge
- Transmettre les informations liées aux besoins matériel, commandes, produits lessiviels ...
- Accompagner les nouveaux collaborateurs sur son domaine de compétence (par délégation)
- Ranger les livraisons

FORMATIONS

- Appréhender la culture d'entreprise (livret d'accueil, règlement intérieur, process interne)
- Connaître les règles de communication du restaurant
- Maîtrise des produits et techniques de production de la marque (chaud et froid)
- Connaissance des règles de mise ne place
- Prise en main du poste Plonge
- Réflexe Hygiène
- Procédure entretien des locaux
- Connaissance et utilisation des produits lessiviels
- Tour de sécurité et pratiques opérationnelles de sécurité
- Découverte du service client
- Pratiques opérationnelles d'hygiène et sécurité (PMS)
- Appréhender la réception des marchandises et connaître les procédures de stockage
- Maîtrise des préparations préliminaires
- Trier les déchets organiques
- Gestes et postures
- Déconditionner les produits congelés