



## Job Description

### Commis de cuisine Big Mamma

**Mission principale** : vous aidez au bon fonctionnement de la cuisine, de l'hygiène en cuisine et agissez comme un ambassadeur Big Mamma.

Vous reportez au chef et sous-chef du restaurant.

#### **1. Incarner les valeurs Big Mamma dans son comportement**

*OBJ : adopter les valeurs Big Mamma pendant et en dehors du service avec son équipe élargie : salle, cuisine, bar et avec les clients.*

- i. RESPECT : Adopter un comportement respectueux envers les membres de l'équipe : cuisine, salle et bar, et envers le client le cas échéant.
- ii. LE COLLECTIF AVANT L'INDIVIDUEL : *faire preuve d'esprit d'équipe / incarner la solidarité Big Mamma / se montrer solidaire avec ses collègues pendant le service, prêter une oreille attentive aux autres*
- iii. LA FORCE DE L'ENTREPRENEURIAT : adopter un comportement de 'problem solver' / avoir le réflexe de prendre les problèmes du restaurant à cœur et de trouver des solutions pour y remédier. Ne pas attendre qu'on dise de faire des choses, prendre des initiatives.

#### **2. Aide au bon fonctionnement de la cuisine**

*OBJ : service en cuisine optimisé et rapide.*

- i. Aide la cuisine dans les petites préparations (*éplucher les légumes / préparer les entrées et les sauces, ...*)
- ii. S'occupe de la mise en place cuisine pour le service
- iii. Doit monter en compétence et connaître parfaitement les produits en préparation (de la conservation à la découpe et la cuisson).
- iv. Maîtrise les notions élémentaires de la langue française / *pouvoir tenir une conversation de base*

#### **3. Contribuer au respect des normes d'hygiène au sein de la cuisine**

*OBJ : note hygiène > 80%*

- i. Agit pour la bonne conservation des ingrédients de sa partie / *bon étiquetage, pas de périmés.*
- ii. Aide aux prises de températures des frigos
- iii. Responsable de la propreté de son espace avant, pendant et post service.
- iv. Gère la propreté de la cuisine (plan de travail, frigo et chambre froide)