

# Commis de cuisine

## ▼ Contenu

Date de parution de l'offre

10/06/2024 - 12:00

Missions principales et objectifs

Placé (e) sous l'autorité du Chef du restaurant municipal et en lien avec le 2nd de cuisine, le commis participe au fonctionnement général de la cuisine et notamment à la fabrication des plats à partir des fiches techniques, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

A cet effet, vous aurez en charge les missions suivantes :

- Préparation des ingrédients, épluchages, taillages...
- Evaluer la qualité et la quantité des produits nécessaires aux préparations
- Participer à la production et à la valorisation des préparations culinaires
- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Participation au nettoyage général des surfaces, vaisselles et rangements
- Repérer et signaler des dysfonctionnements
- Assurer le service et/ou la plonge, selon les besoins
- Participer le cas échéant à la livraison des produits sur les offices et aux contrôles des températures / à la réception des denrées et le suivi de l'économat
- Respecter les procédures HACCP et des protocoles d'hygiène et de sécurité

Formations et expériences requises

- CAP cuisine souhaité
- Connaissance des techniques culinaires adaptées à la restauration collective
- Connaissance/application des normes HACCP
- Respect des délais de fabrication
- Autonomie, rigueur, rapidité d'exécution
- Capacité à rendre compte
- Sens de l'observation, de l'organisation et du collectif
- Permis B

► Infos pratiques

► Postuler