



FICHE DE POSTE CUISINIER H/F

DESCRIPTION DU POSTE

Le cuisinier prépare, cuisine ou assemble des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Les missions principales sont les suivantes :

- Gérer et organiser la cuisine (mise en place, rangement etc.)
- Respecter les normes HACCP
- Lire et respecter les fiches techniques de l'établissement
- Sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, ...
- Assurer les cuissons et la remise en température des produits utilisés (faire revenir, sauter, frire, etc.)
- Préparer les sauces, dresser les desserts
- Soigner la présentation de chaque plat
- Anticiper les préparations du lendemain
- Ranger les stocks alimentaires et vérifier les DLC/DLUO (méthode FIFO)
- Utiliser une cellule de refroidissement
- Anticiper et préparer une commande
- Coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu
- Nettoyer la cuisine

Le cuisinier pourra être amené à effectuer d'autres missions sur demande de la Direction

PROFIL RECHERCHÉ

Le candidat devra avoir les compétences et qualités suivantes :

- Savoir utiliser le matériel de cuisine (four, friteuse, grill, couteaux, etc....)
- Maîtrise des techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou de produits semi-élaborés : préparation préliminaires, cuisson, remise en température.
- Gestion des approvisionnements
- Ponctualité et dynamisme
- Autonomie et gestion du stress
- Écoute, organisation et anticipation
- Esprit créatif

SPÉCIFICITÉ DU POSTE

- Travailler la semaine, le weekend et les jours fériés en fonction des plannings
- Polyvalence
- Type d'emploi : Temps plein, Temps partiel, CDD