



# FICHE DE POSTE : COMMIS DE CUISINE

Le Commis de Cuisine soutient le Chef de Partie et le Chef de Cuisine dans la préparation des plats et la gestion de la cuisine. Il joue un rôle clé dans l'exécution des tâches de base, la préparation des ingrédients, et la maintenance de la propreté dans la cuisine. Il contribue à garantir le bon déroulement des services en assurant une aide efficace et en respectant les normes de qualité et d'hygiène.

## 1. Préparation des Ingrédients :

- **Préparation des Aliments** : Assiste dans la préparation des ingrédients nécessaires pour les plats, y compris le lavage, l'épluchage, la découpe, et la mise en place des produits.
- **Suivi des Instructions** : Suit les instructions du Chef de Partie ou du Chef de Cuisine pour préparer les ingrédients conformément aux fiches techniques et aux recettes établies.
- **Gestion des Stocks** : Aide à la gestion des stocks en veillant à ce que les ingrédients soient utilisés efficacement et en signalant les besoins de réapprovisionnement.

## 2. Assistance Opérationnelle :

- **Soutien au Service** : Aide dans la mise en place et le rangement des équipements de cuisine, ainsi que dans la préparation des plats avant leur envoi au service.
- **Entretien du Matériel** : Nettoie et entretient les équipements de cuisine, les ustensiles, et les surfaces de travail selon les normes d'hygiène.
- **Gestion de la Propreté** : Maintient la propreté générale de la cuisine, en veillant à ce que les procédures de nettoyage et de désinfection soient suivies.

## 3. Hygiène et Sécurité :

- **Respect des Normes** : Suit les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, y compris les procédures HACCP, et veille à la bonne gestion des allergènes et des dates limites de consommation.
- **Contrôles Réguliers** : Effectue des contrôles réguliers pour garantir que les pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées.

## 4. Collaboration et Communication :

- **Travail en Équipe** : Collabore avec les Chefs de Partie et les autres membres de l'équipe de cuisine pour assurer un service fluide et efficace. Communique les besoins et les problèmes éventuels au Chef de Partie.
- **Suivi des Directives** : Suit les directives et les instructions fournies par le Chef de Cuisine et le Chef de Partie pour garantir la qualité des préparations et des services.

## 5. Développement et Formation :

- **Formation** : Participe aux formations sur les procédures de cuisine, les normes d'hygiène et de sécurité, et les techniques de préparation des aliments.
- **Développement des Compétences** : S'efforce d'acquérir de nouvelles compétences et de se familiariser avec les techniques culinaires pour contribuer de manière plus significative à l'équipe.

**Contrat** : CDI Temps Plein

**Rémunération** : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience

**Avantages** : CE // Mutuelle et frais de transport pris en charge à 50 % // Aide à la recherche d'un logement si nécessaire en cas de mobilité // Participation aux frais de stationnement // Possibilité de formation et évolution en interne