

Commis de cuisine (H/F/X)

Référence Le Forem : 0251813

Date de mise à jour : 06/06/2023



NOVIREM - Emilia

Activités des maisons de repos pour personnes âgées (M.R.P.A.)



Type de contrat

Durée Indéterminée



Lieux de travail

Bellefontaine (lez-Etalle)



Régime de travail

Temps partiel



Langue(s)

FR



Nombre de poste(s) : **1**

Maison de repos et résidence Service

Poste à pourvoir

Responsabilités et missions

Rassemble les ingrédients en veillant à gérer correctement les stocks (first-in, first-out);

Aide à préparer les ingrédients;

Prépare les repas suivant des recettes préétablies et dans le respect des normes HACCP;

Suit le processus de cuisson suivant la recette;

Dresse le couvert selon un schéma préétabli;

Objectif général:

Portionne et distribue les repas;

Veille à ce que les chariots soient chargés et que les repas soient servis dans le restaurant;

Remet en ordre la cuisine et entretient le matériel de cuisine;

Veille à la propreté des locaux;

Contrôle la température des frigos et des congélateurs;

Vérifie les huiles de friture;

S'occupe des repas et des amuses-bouches lors de réceptions et de lunches; A des connaissances en techniques culinaires;

Connaît les recettes utilisées;

Sait travailler avec les appareils de cuisine nécessaires;

Possède une connaissance des règles et procédures concernant l'hygiène et le respect des normes HACCP;

Lieu(x) de travail

- Bellefontaine (lez-Etalle)

Salaire IFIC code fonction : 2690 - Reprise d'ancienneté

Votre Profil

Métier

Commis / Commise de cuisine

Compétences professionnelles

- Préparer le plan de travail, les ustensiles de cuisine et mettre en marche les équipements (fours, tables de cuisson, ...)
- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires
- Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ...
- Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition ...)
- Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine
- Préparer/cuisiner un type de produits : Desserts, glaces
- Préparer/cuisiner un type de produits : Sauces
- Préparer/cuisiner un type de produits : Produits traiteurs
- Préparer/cuisiner un type de produits : Poissons, produits de la mer
- Préparer/cuisiner un type de produits : Viandes
- Préparer/cuisiner un type de produits : Sandwiches
- Cuisiner des plats pour un type de public : Personnes âgées
- Superviser la préparation et la fabrication des produits culinaires et contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire

Savoir faire comportementaux

- | | | |
|------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| • Acceptation de la critique | • Assiduité | • Autonomie |
| • Capacité de décision | • Curiosité intellectuelle | • Efficacité |
| • Esprit d'analyse | • Esprit d'équipe | • Faculté d'adaptation |
| • Fiabilité | • Hygiène corporelle | • Motivation |
| • Tolérance | • Sens de l'organisation | • Sens des responsabilités |
| • Respect des règles | • Sens de l'éthique | • Ordre |
| • Présentation | • Maîtrise de soi | • Communication |

Expériences, langues et qualifications

Expérience		Niveau d'expérience	Exigé
Commis / Commise de cuisine		Pas d'expérience -	Non
Niveau d'étude			Domaine d'étude
Enseignement secondaire professionnel - 3eme degré			Hôtellerie restauration
Langue	Niveau de maîtrise	Exigé	Informations complémentaires
Français	B2 - Avancé	Oui	

Condition du poste			
Type de contrat	Date de début de contrat	Date de fin de contrat	Réserve de recrutement
Durée Indéterminée	22/06/2023		Non
Régime de travail	Temps partiel		
	Travail de jour		
Horaire de travail	08h30 à 16h30		
Nombre d'heures	25		
Salaire	IFIC 2690 - Catégorie 6		
Repas Offert			

Modalités de candidature

Personne de contact

Nom de la personne : M. Renaud Labarbe

Vous pouvez postuler via :

E-mail

sprlnovirem@gmail.com

Date de début de diffusion: 06/06/2023 – **Date de fin de diffusion:** 18/07/2023