



<https://latribunelibre.com/emploi/commis-de-cuisine-f-h>

Commis de cuisine F/H

Description

- Réaliser des préparations préliminaires et distribuer des plats
- Veiller à la propreté de la cuisine

Production :

- Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées (DLC, qualité, quantité, température)
- Effectuer le stockage des denrées alimentaires et non alimentaires
- Effectuer la mise en place du matériel et préparer les denrées alimentaires en limitant au maximum les pertes
- Utiliser de manière appropriée les divers matériels et équipements mis à disposition en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Distribuer les plats commandés en respectant les délais en vigueur et en s'assurant d'une bonne fluidité du service
- Réaliser le dressage des assiettes et des plats selon les fiches techniques
- Prévenir le manager en amont en cas de rupture de stock
- Participer à l'inventaire
- Appliquer les directives du Responsable de production et de ses subordonnés
- Alerter son Responsable hiérarchique en cas de dysfonctionnement ou de problème
- **Hygiène**
 - Respecter les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
 - Remettre en état les locaux, les matériels et équipements dans le respect

Organisme employeur

Le Pain Quotidien

Type de poste

Temps plein

Secteur

RESTAURATION
TRADITIONNELLE

Lieu du poste

59350, LILLE, LILLE, France

Date de publication

3 octobre 2024 à 11:02

Valide jusqu'au

02.11.2024

des normes légales et des procédures internes

- Nettoyer les sanitaires et les vestiaires

La liste des missions n'est pas exhaustive. Toute mission de la même nature et dans le respect du poste de travail pourra être demandée au salarié. En fonction de l'évolution des techniques de l'entreprise cette fiche de poste pourra être modifiée.

Qualifications