

# FICHE DE POSTE

## Commis de cuisine



### Mission:

En tant que Commis de cuisine vous assisterez le Chef de cuisine ainsi que les Chefs de partie dans la préparation des produits qui vous seront confiés et la réalisation des plats dans le but de participer à la bonne marche et la qualité du service.

### Activités principales:

- Avant le service : réaliser les mises en place qui lui sont confiées par le Chef
- Pendant le service : participer à la préparation des plats et des mets en respectant les fiches techniques et consignes élaborées par le Chef.
- Appliquer les règles et procédure d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant Entretien et nettoyer son espace de travail.
- Participer au nettoyage des cuisines.
- S'assurer de la bonne conservation et du stockage des denrées.
- Être attentif(ve) aux communications du Chef ou des chefs de partie.
- Développer ses compétences par observation, pratiques répétées et échanges avec ses collaborateurs.

### Savoir Etre, Savoir Faire:

Savoir utiliser une fiche technique  
Connaître le vocabulaire en cuisine  
Connaître l'organisation d'une cuisine  
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Techniques de cuisine : bases  
Précision et rapidité des gestes  
Savoir organiser son travail

### Compétences requises:

Rigoureux(se), Attentif(ve) aux détails, Capable d'être à l'écoute Réactif(ve), Organisé(e), Autonome, Capable de travailler en équipe, Polyvalent(e), Propre

### Activités complémentaires:

Il peut être amené à effectuer toute activité au sein des équipes de cuisine et de service de l'établissement afin de permettre le maintien et la mise en place de l'activité générale du restaurant.