

COMMIS DE CUISINE (H/F)

CDI - Temps plein

Dispositif réservé aux personnes en situation de handicap dans le cadre d'une Entreprise Adaptée.

Mission (s) principale (s) :

Participer à l'élaboration et à la présentation des plats ou prestations à servir ; assurer l'entretien de la vaisselle, des matériels et des locaux ; assurer l'interface avec les convives.

Activités principales :

- Mettre en œuvre les directives du cuisinier pour la production alimentaire
- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits
- Assurer le nettoyage de la vaisselle et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service
- Entretien des matériels et des locaux de la cuisine
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production

Compétences principales :

- Connaissance des produits alimentaires, leur origine et leur traçabilité (connaissance générale)
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale)
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale)
- Techniques de l'accueil physique

Les savoir-faire et savoir-être :

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise)
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise)
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration (maîtrise)
- Appliquer les normes, procédures et règles (application)
- Travailler en équipe (maîtrise)
- Savoir respecter les consignes données et être rigoureux
- Être autonome et réactif

Poste à pourvoir en CDI à Epinay-sur-Orge

Du mardi au jeudi : 9h30 – 16h00

Vendredi : 9h30 - 23h30 (coupure de 16h00 à 18h00)

Samedi : 17h30 - 23h30

Salaires mensuel brut temps plein : 1766.92 euros

Candidature à adresser :

Madame La Responsable

Entreprise Adaptée Le Relais de Sillery

2, rue de Charaintru 91360 EPINAY SUR ORGE

ea.relaisdesillery@ffbs-sillery.com