



Commis de cuisine FICHE DE POSTE

Missions

- relevé des températures de frigos
- lavage, épluchage, découpe et cuisson des légumes
- réalisation de recettes récurrentes de pâtisseries
- réalisation de recettes salées récurrentes (planches apéro)
- portionnage des préparations pour le service
- plonge de la vaisselle de cuisine
- nettoyage des plan de la cuisine et de la plonge
- proposition de recettes salées (planches apéro)
- respect des normes HACCP
- étiquetage des préparations

=> Ces missions s'effectuent encadré par les coordinateur.ices du Bus magique

Qualités principales

Rigueur, autonomie, rapidité, sens de l'organisation, efficacité, respect des consignes

Niveau de formation attendu

- Titulaire de CAP cuisine (débutant.e accepté.e) ou expérience en cuisine professionnelle avec formation HACCP
- ou personne attirée par une nouvelle expérience en restauration et pourvue d'un sens aigu de l'organisation

Rémunération

Échelon 1 - niveau 1 de la grille HCR