



OFFRE D'EMPLOI

Intitulé du poste	Commis de cuisine H/F
Situation fonctionnelle	Poste en CDI. 2 jours de repos hebdomadaire. Service uniquement le midi. Poste à temps complet, sur une base annuelle de 1607h (journée de solidarité incluse) correspondant à un horaire moyen hebdomadaire de 35 heures. Association loi 1901, reconnue d'intérêt général, propriété du Conservatoire du littoral. Convention collective nationale de l'Eclat (Ex-Animation). Groupe B soit un salaire mensuel de 1854€ brut.
Spécificités du poste	Travail pouvant être effectué les week-ends et les jours fériés.
Description générale du poste	<p>Vous appliquez les fiches techniques, les consignes de travail et vous êtes un véritable appui opérationnel au Chef de cuisine & au second dans l'élaboration de la qualité culinaire du restaurant. Vous gérez les approvisionnements et les stocks et en informez votre hiérarchie par l'intermédiaire d'un inventaire régulier. Vous êtes responsable et respectueux(se) des normes d'hygiène, de la sécurité alimentaire sur le site et vous participez au projet de développement de la cuisine.</p> <p>Missions quotidiennes :</p> <ul style="list-style-type: none">- Préparer les plats et les préparations froides et chaudes.- Effectuer les plats en fonction des fiches techniques.- Eplucher et découper les fruits et légumes.- Laver les salades.- Préparer les garnitures.- Aider à la préparation des plats, des salades. <p>Ceci dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Le plan de nettoyage est établi, contrôlé et notifié sur le logiciel ou les fiches de suivi.</p> <ul style="list-style-type: none">• Suivre les stocks : contrôler la qualité et la quantité des livraisons, les niveaux de stock des ingrédients, signaler les besoins de réapprovisionnement et minimiser le gaspillage.• Gérer l'état des stocks et les inventaires en lien avec le Responsable administratif et financier.• Communiquer avec les équipes.• Communiquer avec le chef de cuisine : informer le chef de cuisine des besoins en approvisionnement, des problèmes éventuels et des suggestions d'amélioration.• Effectuer un nettoyage de fond (hotte, des grilles, de l'échelle, etc.). <p>A la fin du service, assisté(e) ou non d'un autre membre du personnel, vous assurez le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices. Ponctuellement, vous serez amené(e) à aider au poste plonge. Vous participerez également à l'organisation et l'élaboration de buffets et d'événements sur-mesure (réceptions, inaugurations, fête des plantes...).</p>
Compétences requises et expérience professionnelle	CAP cuisine requis. Vous avez déjà une première expérience réussie dans le métier. Une connaissance de la cuisine méditerranéenne ou de la restauration « alternative » (circuits courts et alimentation responsable) serait appréciée.
Qualités humaines attendues	Avec une bonne condition physique, vous êtes d'un naturel dynamique et positif. Motivé(e), méthodique et organisé(e), vous ne vous laissez pas dépasser par la cadence soutenue du service. Intègre, rigoureux au sein de l'équipe, vous y apportez vos qualités et connaissances professionnelles. Vous avez une bonne résistance au stress et vous faites preuve de diplomatie. Vous aimez travailler en équipe et avez envie de participer au développement d'un lieu de restauration à l'éthique forte.

Prise de poste le 01/11/2024

Candidature (CV+LM) à adresser à Florence GUILLARD, maître d'hôtel et gestionnaire jusqu'au 27/10/2024 sur : cafe@domainedurayol.org / 04 98 04 44 05