

RESTAURANT LE MILANO

647 Bd d'Alger

83600 FREJUS PLAGE

04.94.51.66.32

lemilano.83@orange.fr

FICHE DE POSTE COMMIS DE CUISINE H/F

Situation fonctionnelle du poste

Poste rattaché à l'équipe du Restaurant Le Milano, sous la responsabilité du Chef du restaurant. EXTRA jusqu'au 1/04/2024 puis CDD du **1^{er} Avril 2024 jusqu'à mi -Septembre 2024** environ. Poste à temps complet.

Spécificités du poste

Travail pouvant être effectué week-end et jour férié

Description générale du poste

Vous évoluerez au sein d'une équipe actuellement composée de
4 personnes en cuisine/ plonge

4 personnes en salle/dessert/plonge

Sous les ordres du Chef de Cuisine, du Second et du chef de partie, vous appliquez les **fiches techniques, les consignes de travail** et vous êtes un véritable **appui opérationnel au Chef de Cuisine et ses suppléants** dans l'élaboration 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'hygiènes, de la sécurité alimentaire sur le site et vous participez activement au projet de développement de la cuisine.

Missions détaillées

Mission quotidienne

Préparer les plats et les préparations froides et chaudes/ Effectuer les plats en fonction des fiches techniques

Eplucher et découper les fruits et les légumes/ Laver les salades/ Préparer les garnitures

Aider à la préparation des plats et des salades

Suivre les stocks, contrôle quantité et qualité/ Gérer l'état des stocks

Communiquer avec les équipes, et informer le Chef de Cuisine des besoins en réapprovisionnement, minimiser gaspillage, signaler tous problèmes éventuels et si besoin suggestion d'amélioration

- **Respect des normes hygiène et sécurité /nettoyage**