



## COMMIS DE CUISINE H/F

### MISSION :

Le commis de cuisine effectue la mise en place nécessaire à la réalisation des plats tout en respectant les fiches techniques. Il/elle participe à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client ainsi qu'au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.

### PRINCIPALES RESPONSABILITES :

#### Technique Métier et relation client:

- Fabrique, dresse les plats conformément aux fiches techniques et en fonction des directives du responsable
- Organise son poste de travail en appliquant les consignes
- Adapte son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients
- Effectue le nettoyage et le rangement de son poste de travail en fonction des directives de son responsable
- Evite tout gaspillage de marchandise
- Participe aux inventaires
- Participe à la réception des marchandises et les range en appliquant les principes de stockage
- Contribue à la bonne gestion du petit matériel en évitant la casse
- Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel

#### Commercial / Vente :

- Connaît les services proposés par l'hôtel, informe le client sur sa demande et l'incite à les utiliser

#### Implication transverse:

- Travaille en étroite collaboration avec les différents services de l'hôtel

#### Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

- Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant, au quotidien, les règles d'hygiène HACCP
- Respecte les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition
- Connait et applique les règles de sécurité de l'hôtel et la conduite à tenir en cas d'évacuation incendie

### COMPETENCES REQUISES :

- Esprit d'équipe
- Rigueur et méthode
- Rapidité et efficacité
- Capacité d'écoute et d'adaptation

*Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement*



- Sens du détail et de la qualité
- Sens de l'observation et de l'organisation
- Communication
- Adaptabilité
- Flexibilité
- Capacité de remise en question

*Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement*