

Fiche de poste - Collaborateur cuisine

Etablissement : Le Relais D'Orti

Service : cuisine gastronomique et bistronomique

Responsable hiérarchique : chef de cuisine

Mission principale :

Assister l'équipe de cuisine dans la préparation et la mise en place des plats en respectant les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité définies par l'établissement.

Responsabilités et tâches principales :

Mise en place & Préparation

- mise en place des postes de travail
- prépare les ingrédients de base (laver, éplucher, découper les légumes, déconditionner les produits.)
- prépare les snacks
- aide à compléter buffets et comptoirs

Pendant le service :

- aide à la préparation ;
- travaille suivant les instructions du chef

Après le service :

- débarrasse
- assure la conservation hygiénique des denrées alimentaires
- nettoie le lieu et les instruments de travail
- assure l'ordre et la netteté dans la cuisine
- respecte les normes de sécurité pendant les activités

À tout moment :

- respecte les règles d'hygiène
- veille à la propreté de son plan de travail
- participe à la réception et au rangement des marchandises
- gère le stockage

Profil recherché

- Qualités essentielles: rigueur, sens du détail, réactivité, anticipation, curiosité, soif d'apprendre.
- Passion pour le métier.
- Esprit d'équipe, respect des collègues, contribution à un climat de bien-être professionnel.
- Dynamisme, créativité et ouverture d'esprit.
- Connaissance en boulangerie et pâtisserie sont un atout.

Ce que nous offrons

- Un cadre de travail stimulant au sein d'une équipe jeune, soudée et motivée.
- La possibilité de participer à la création culinaire et au développement de la vision du restaurant de demain.
- Un poste évolutif, offrant des responsabilités croissantes et des opportunités de développement personnel et professionnel. Travail les week-ends et jours fériés.
- 7 services par semaine.
- Habits professionnels fournis.
- Congé lundi, mardi et mercredi.
- 2 x 2 semaines de congés collectifs (août et février).
- La présence quotidienne des patrons (suivi de formation professionnelle).