ADM-OP-2023.04

Bénagues, le 06 janvier 2023

ARIEGE RESTAURATION

Poste à pourvoir : Cuisinier – Ouvrier Qualifié (H/F)
Contrat à durée indéterminée – Temps complet
A compter du 1er février 2023

Situation conventionnelle : Ouvrier Qualifié – Coefficient de base : 403

Lieu d'affectation : Entreprise Adaptée Ariège Restauration : Chemin de la Prairie 09100 PAMIERS

Compétences – Qualifications

- Diplôme : CAP cuisine ou équivalent
- Expérience dans le poste

Description du poste

L'ouvrier cuisinier est sous la responsabilité du chef d'équipe. Il a en charge de réaliser les principales opérations suivantes dans le respect des consignes QHSE et HACCP : - il assure les préparations préliminaires - il réalise les préparations chaudes et froides - il thermoscelle et étiquette les denrées - il réalise l'allotissement - il participe au fonctionnement du self et de la plonge/self - il assure l'entretien de la cuisine et du matériel - il participe à la gestion des stocks, à la réception/expéditions

Activité	Description
Préparer la production	- Organiser les différentes étapes de préparation en fonction de la production prévue - Préparer les ustensiles de cuisine et le matériel (ex : batteur, trancheur, four, robot coupe, etc.) - Doser et assembler des ingrédients et produits culinaires - Préparer les sorties
Superviser l'activité des commis de cuisine	- Transmettre et expliquer les consignes - Contrôler la qualité d'exécution - Répartir le travail de façon équitable
Mise en œuvre des cuissons	Repas export : - Prendre connaissance des fiches techniques, feuilles de production - Réaliser les cuissons des recettes chaudes, froides conformément à la fiche technique - Tracer le refroidissement des produits

	- Assurer la traçabilité du tranchage - Débarrasser dans les contenants appropriés et les stocker si besoin - Cadencer la production pour éviter les temps d'attentes à température ambiante - Ajuster l'assaisonnement - Réaliser une sauce <u>Repas self :</u> - Préparer et remettre en température - Tracer la remise en température
Assurer le service au self	- Servir les plats chauds - Assurer l'accueil client - Organiser le réapprovisionnement
Entretenir les locaux et le matériel de cuisine	- Assurer le nettoyage du matériel de cuisine : fours, sauteuses, plancha,friteuse,feux vifs, hotte… - Nettoyer les plans de travail et matériel (ex : filtres, four, évaporateur, chambre froide, etc.) - Nettoyer et ranger les locaux et les zones de stockage (réserve, frigos, etc.) - Entretenir le matériel de cuisine (affûtage des lames, dégraissage des machines, etc.) - Détartrer les plonges - Passer la monobrosse

<u>Les candidatures sont à adresser à:</u>

Monsieur Joaquim VALERIO
Directeur des Entreprises Adaptées
ADAPEI DE L'ARIEGE – Ariège Restauration
3 Chemin de la Prairie – 09100 PAMIERS
Avant le vendredi 27 janvier 2023 – 17h00