

ADM-OP-2024.11

Bénagues, le 07 février 2024

Poste à pourvoir : COMMIS DE CUISINE (H/F)
Contrat à durée indéterminée – temps complet
ACCESSIBLE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP
A compter du 1^{er} mars 2024

Fonction :	Commis de Cuisine (H/F)
Lieu d'exercice:	Ariège Restauration sis 3 chemin de la Prairie – 09100 PAMIERS
Situation conventionnelle:	Agent de Service Intérieur – Coef de base 403 (selon CCN66)
Qualification :	Expérience du métier souhaité
Position hiérarchique:	Sous l'autorité hiérarchique du Responsable de Service
Contacts :	Chef Equipe, Chef de production, Clients, Autre commis, chauffeurs des fournisseurs

Missions:

Le commis de cuisine 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 :

- Assurer les préparations préliminaires
- Réaliser les préparations chaudes et froides
- Thermosceller et étiqueter les denrées
- Réaliser l'allotissement
- Participer au fonctionnement du self et de la plonge/self
- Assurer l'entretien de la cuisine et du matériel
- Participer à la gestion des stocks, à la réception/expéditions

Activités :

- Préparer les ingrédients et le matériel
- Stocker les marchandises
- Réaliser des préparations - poste froid et thermosceller et étiqueter
- Réaliser des préparations - poste chaud et thermosceller et étiqueter
- Réaliser l'allotage
- Participer au fonctionnement du self/plonge self
- Entretien des locaux et le matériel de cuisine

Compétences:

- Connaître et appliquer les gestes et postures de manutention
- Connaître et comprendre les fiches techniques et les feuilles de production
- Connaître et respecter les règles HACCP
- Connaître et savoir respecter les règles Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)
- Connaître les principes de comptage et de répartition des marchandises
- Savoir entretenir le matériel et les locaux de cuisine
- Savoir utiliser les appareils de cuisine
- Savoir préparer les fruits et légumes
- Savoir réceptionner les marchandises
- Savoir rendre compte de son activité
- Connaître et savoir appliquer les règles d'interactions sociales

Candidatures à faire parvenir à :

Monsieur Joaquim VALERIO
Directeur des Entreprises Adaptées
ADAPEI DE L'ARIEGE – Ariège Restauration
3 Chemin de la Prairie – 09100 PAMIERS
Ou par mail : j.valerio@adapei09.fr

Avant le 28 février 2024