

POSTE À POURVOIR : COMMIS DE CUISINE POYLVALENT (H/F)
CDI à 1 ETP
À COMPTER DU 02 DECEMBRE 2024

Situation Conventiennelle :

CCN 66 : Annexe 05 / Dispositions particulières au personnel des services généraux / agent de service intérieur ou ouvrier qualifié

Lieu d'affectation :

Entreprise adaptée, Ariège Restauration (3 chemin de la Prairie, 09100 PAMIERS)

Description du poste :

Le/la commis(e) de cuisine contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. Il/elle réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Position hiérarchique :

Le (la) commis(e) de cuisine est placé(e) sous l'autorité du chef de production, du responsable d'exploitation et du directeur de l'établissement.

Missions :

❖ **Soutenir le cuisinier, le chef d'équipe :**

- Préparer les ingrédients et le matériel
- Réaliser des préparations - poste froid
- Réaliser des préparations - poste chaud
- Réaliser les thermoscellages
- Réaliser l'allotissement
- Participer au fonctionnement du self/plonge self
- Entretien des locaux et le matériel de cuisine

❖ **Gérer les stocks :** Stocker les marchandises

❖ **Assurer le service self :**

- Accueillir le client
- Servir les plats
- Veiller à l'approvisionnement

❖ **Participer au dispositif institutionnel :**

- Participer aux réunions institutionnelles, à la vie de sa structure, à l'élaboration du projet institutionnel et à sa mise en œuvre
- Accueillir accompagner et former les stagiaires et les remplaçants
- Entretien et actualiser sa culture professionnelle (formation, lecture, ...).
- S'informer et respecter les procédures et les protocoles élaborés par l'établissement et participer à la démarche d'amélioration continue de la qualité associative

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 les principes de comptage et de répartition des marchandises

Diplômes :

CAP BEP Cuisine – Niveau 3

Candidatures à faire parvenir à :
Monsieur Grégory BOUCHIQUET, Responsable d'Exploitation
g.bouchiquet@adapei09.fr
Ariège Restauration
3 Chemin de la Prairie – 09100 PAMIERS
Avant le 26/11/2024 17h00