

▶ ENTREPRISE

Nom : Radisson Hotel Blu Paris, Marne-la-Vallée
Contact : Laura Marcon, Coordinatrice des Ressources Humaines
Coordonnées : Careers.paris@radissonblu.com

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction : Commis de Cuisine
Type de contrat : CDI
Durée : -
Lieu de travail : 40, Allée de la Mare Houleuse - 77700, Magny-le-Hongre
Durée hebdomadaire : 39 heures
Horaires : Selon activité
Permis : conseillé

Descriptif du poste :

Dans le cadre de ses fonctions de Commis de Cuisine, et sans que cette liste soit limitative ou exhaustive, le(a) salarié(e) est notamment chargé(e) d'assurer les missions suivantes :

- Assure les travaux préparatoires de cuisine : nettoyage, éminçage, garnissage
- Met en place la partie sur laquelle il/elle est affecté(e)
- Réalise les plats, assure les cuissons et les assaisonnements conformément aux directives de son supérieur hiérarchique
- Veille à la bonne présentation des plats et leur bonne température
- Veille à ce que les aliments soient conservés en respectant les normes HACCP
- Veille à limiter les pertes lors de la préparation des mets
- Participe aux inventaires
- Peut être amené(e) à réceptionner et à contrôler des marchandises
- Respecte les fiches techniques des plats et produits
- Applique les consignes d'ouverture et de fermeture données par ses supérieurs
- Participe à la formation technique des apprentis et/ou stagiaires accueillis dans son département
- Assure le nettoyage et le rangement

Observations :