

## Fiche de poste : Cuisinier (h/f)

### **Le métier en quelques points...**

- Réaliser les préparations "chaud" et/ou "froid" selon les procédures du poste et les directives du responsable
- Participer à l'envoi des plats
- Respecter les normes et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contribuer à la bonne gestion des matières premières
- Contribuer à la satisfaction du client par la qualité du travail fourni

Esprit d'équipe

Sens de l'organisation / rigueur

Dextérité

Rapidité et efficacité

Capacité d'écoute et d'adaptation

Sens du détail et de la qualité

Sens de l'observation

Adaptation à la variété des tâches et aux fluctuations de l'activité

### • **Technique métier / production**

Fabriquer et dresser les plats conformément aux fiches techniques et selon les directives du responsable.

Adapter son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients.

Participer à la réception des marchandises et les ranger en appliquant les principes de stockage.

Être garant de la qualité de sa production

### • **Gestion**

Respecter scrupuleusement les fiches techniques et les processus de fabrication en veillant à éviter tout gaspillage

Gérer les inventaires des produits alimentaires ainsi que leur commande afin d'adapter le stock aux variations de consommation

Gérer le petit matériel

Être en charge du calcul des ratios de la cuisine

### • **Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement**

Veiller à la propreté de son espace de travail, des lieux de stockage et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien, les règles d'hygiène HACCP

Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition

Appliquer les règles de sécurité de l'hôtel

### • **En plus**

Formation professionnelle de cuisine

Première expérience en cuisine (avec maîtrise des bases culinaires)

Maîtrise de la langue du pays