



Etablissements publics
pour l'intégration

Mesure EPIFAIRE

Descriptif du poste

Titre du poste : **Employé·e de cuisine**
Secteur responsable : **Restauration**
Lieu de travail: **Restaurants :**
**L'Épique, L'Espalier, L'Épigramme, La Combe, L'Épisode, Restaurant de l'Ancre, Basane Café et
buvette du Bout-du-Monde.**

Description du poste :

Seconder les cuisiniers en préparant des mets simples, chauds ou froids : entremets, garnitures, salades et desserts. Dresser des plats destinés à la clientèle. Garnir les plats ou les assiettes avec soin pour le service. Faire la plonge. Nettoyer, entretenir et ranger les ustensiles de cuisine, les machines et les équipements de travail. Assurer l'hygiène, la propreté et l'ordre dans la cuisine.

Pré-requis nécessaires au poste :

Niveau A2 en français - Aptitude à travailler en équipe - Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier - Respect des règles d'hygiène - Intérêt pour l'alimentation - Ordre et propreté - Rapidité d'exécution - Résistance nerveuse.

Éléments formateurs :

Aptitudes relationnelles

Esprit d'équipe
Respect d'autrui
Respect du client et discrétion
Collaboration et relation à l'autorité

Communication, interaction
Faculté d'adaptation
Flexibilité

Connaissances techniques

Aprêter, laver et couper les fruits et légumes
Aprêter des mets chauds
Aprêter des mets froids
Mettre en place des buffets (froids et chauds)
Réapprovisionner les buffets (froids et chauds)
Conditionner les barquettes

Débarrasser le self et les annexes
Nettoyage et entretien des appareils/ustensiles
Nettoyage et entretien des locaux
Respecter les normes d'hygiène alimentaire
Vaisselle

Compétences professionnelles

Organiser des tâches
Prendre des initiatives adéquates
Devenir autonome dans les tâches
Augmenter la concentration / l'efficacité

Respecter des normes de sécurité
Soigner l'hygiène personnelle et la présentation
Respecter les règles et la ponctualité
Optimiser l'ordre et la propreté

Formations spécifiques :

Français oral et écrit - Initiation informatique - Calcul professionnel - MRE (méthodologie de recherche d'emploi)