



Etablissements publics
pour l'intégration

Mesure EPIFAIRE

Descriptif du poste

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

Description du poste :

Confectionner des mets froids, chauds et des régimes destinés à la clientèle de nos établissements. Cuisine en liaison différée. Commander les denrées alimentaires, en contrôler la qualité et la quantité, les transformer ou les entreposer en respectant les règles d'hygiène (HACCP). Décorer et présenter les plats avec goût.

Pré-requis nécessaires au poste :

Etre en possession d'un CFC de cuisinier ou d'un titre jugé équivalent.
Niveau B2/C1 en français - Aptitude à travailler en équipe - Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier - Goût et odorat développés - Respect des règles d'hygiène - Ordre et propreté - Rapidité d'exécution - Résistance nerveuse - Savoir calculer - Bonne présentation personnelle - Discrétion.

Eléments formateurs :

Aptitudes relationnelles

Esprit d'équipe	Collaboration et relation à l'autorité
Respect d'autrui	Communication, interaction
Respect du client et discrétion	Faculté d'adaptation

Connaissances techniques

Commander les fruits et légumes en lien avec les mets	Mettre en place et réapprovisionner les buffets (froids)
Confectionner les mets froids	Servir les repas (Dressage cafétéria, self-service)
Confectionner les mets chauds	Servir les repas (type restaurant, service minute et traiteur)
Confectionner des régimes	Utiliser les produits de nettoyage
Suivre les fichiers de répartition des mets du midi	Nettoyer et entretenir les appareils, les locaux
Suivre les fichiers de répartition des mets du soir	Respect des normes HACCP
Accueillir les clients	

Compétences professionnelles

Organiser des tâches	Respecter des normes de sécurité
Prendre des initiatives adéquates	Soigner l'hygiène personnelle et la présentation
Devenir autonome dans les tâches	Respecter les règles et la ponctualité
Augmenter la concentration / l'efficacité	Optimiser l'ordre et la propreté

Formations spécifiques :

Initiation informatique - Calcul professionnel - MRE (méthodologie de recherche d'emploi)