



COMMIS DE CUISINE H/F

STATUT PÔLE SANTE

- FHP
- Convention Collective du 18 avril 2002
- EMPLOYE

STATUT POLE SENIORS

- SYNERPA
- Convention Collective du 18 avril 2002 & annexe du 10 décembre 2002
- EMPLOYE

QUALIFICATION

- Idéalement CAP de cuisine - 1^{ère} formation à l'hygiène alimentaire (HACCP).

EXPERIENCE REQUISE

- Idéalement une première expérience en restauration sera un plus différenciant.

POSITION DANS L'ORGANISATION

- Rattachement hiérarchique : Chef gérant
- Rattachement fonctionnel : Responsable hôtelier ou faisant office de.

Missions principales

- **PARTICIPER A LA PRODUCTION ET A LA CONFECTION DES RECETTES DES MENUS**
- **ASSURER L'ENTRETIEN DU LIEU DE TRAVAIL ET DU MATERIEL**

Missions principales et activités

PARTICIPER A LA PRODUCTION E A LA CONFECTION DES RECETTES DES MENUS

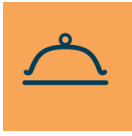
- Participer à la réception et au rangement des livraisons en vérifiant les dates limites et optimales de consommation (DLC, DLUO) des produits livrés et en stock.
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des mets : épilucher et tailler les légumes, déconditionner les produits (dessouvidage, déboitage...)
- Confectionner et dresser les préparations froides (entrées, fromages, desserts) en respectant les grammages et les déclinaisons de régime.
- Participer au dressage des plateaux servis en chambre.
- Alerter le cuisinier ou le chef de cuisine d'éventuel dysfonctionnement d'un équipement, de matériels.
- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine et de la vaisselle après le service.
- Assurer le rangement des équipements et de la vaisselle après nettoyage.

ASSURER L'ENTRETIEN DU LIEU DE TRAVAIL ET DU MATERIEL

- Assurer le nettoyage de son poste de travail.
- Participer à l'entretien de la cuisine et assurer le nettoyage du matériel, chariots et local de poubelles.
- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine et de la vaisselle après le service.

Connaissances attendues et compétences clés requises

- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à savoir se coordonner entre les différents membres de l'équipe de cuisine
- Savoir gérer son stress dans les moments de préparations complexes.
- Etre rigoureux aussi bien dans la réalisation des recettes préparées que dans les opérations de nettoyages.
- Maîtriser les normes HACCP et respecter les procédures du groupe.
- Se montrer polyvalent et flexible face aux demandes exprimées par le Chef et/ou la Direction de l'établissement.



Relations de travail

- Relations internes
 - > L'ensemble des équipes de l'Etablissement
- Relations externes
 - > Résidants/Patients
 - > Familles
 - > Clients externes



ANNEXE

1. Niveau attendu des connaissances et compétences

COMMIS PLONGEUR / COMMIS DE CUISINE (POLYVALENT) H/F

Compétences métier

- Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...) ★★☆☆
- Entretien du matériel de cuisine, les ustensiles et les équipements ★★☆☆
- Entretien son poste de travail ★★☆☆
- Connaître les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail * ★★☆☆
- Respecter les DLC / DLUO, des températures et des quantités ★★☆☆
- Réaliser la plonge (batterie, vaisselle) ★★☆☆
- Conditionner / déconditionner / décontaminer les produits ★★☆☆

Compétences comportementales

- Sens du service ★★☆☆
- Polyvalence ★★☆☆
- Esprit d'équipe / Coopération ★★☆☆
- Gestion du stress ★★☆☆
- Rigueur / Fiabilité ★★☆☆
- Adaptabilité ★★☆☆
- Capacité à apprendre ★★☆☆

* *Pouvant être formé en interne*



2. Passerelles métiers

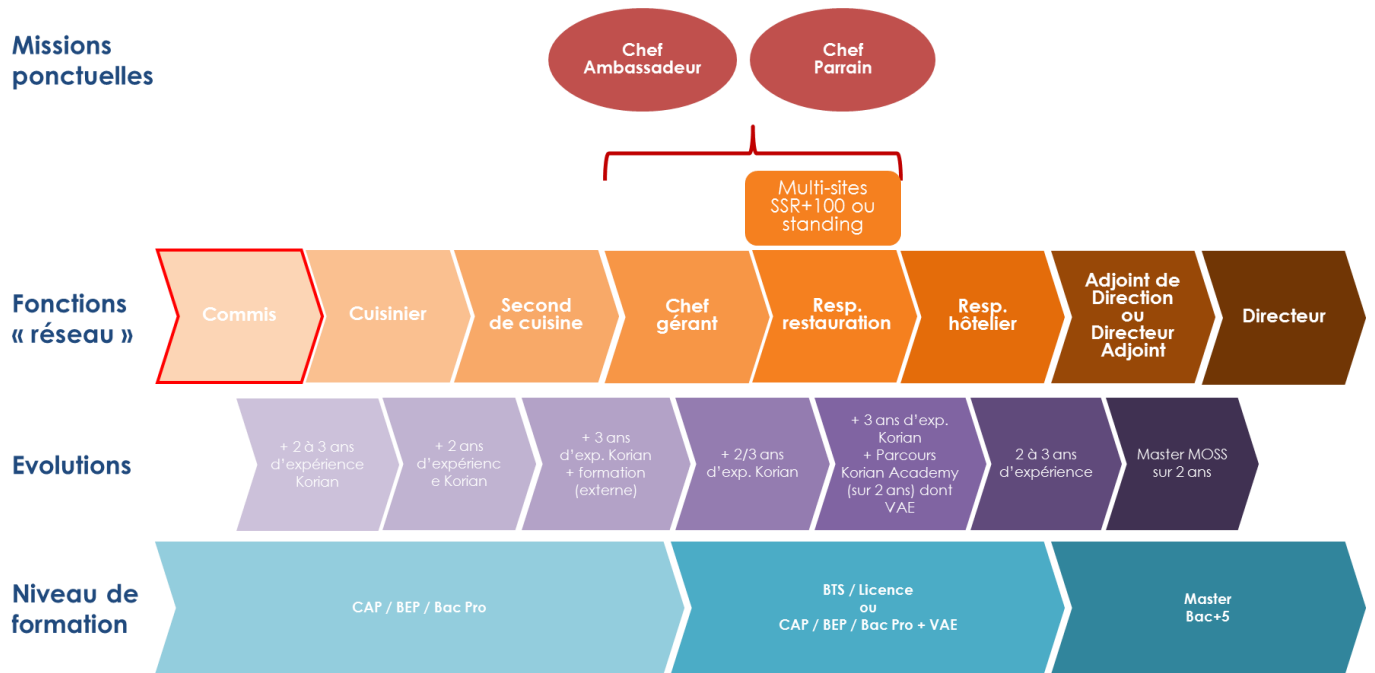
Métiers qui peuvent mener à cette fonction :

- Plongeur

Métiers auxquels peut mener cette fonction :

1. Cuisinier
2. Second de Cuisine
3. Chef gérant

Missions ponctuelles



3. Exemple de passerelle métier : Commis de cuisine >> Cuisinier

Compétences clés « Commis »

- HACCP / Hygiène - Sécurité - Traçabilité +
- Travail en équipe
- Qualité / Amélioration continue
- Rigueur
- Maîtrise des techniques culinaires

Compétences clés « Cuisinier »

- HACCP / Hygiène - Sécurité - Traçabilité ++
- Travail en équipe
- Qualité / Amélioration continue
- Rigueur
- Maîtrise des techniques culinaires ++
- Gestion du service (déjeuner, dîner) +
- Créativité
- Gestion d'un plan de charge de production +