



Poste : Commis de cuisine en alternance

Entreprise : C GASTRONOMIE / MAISONS BOCUSE

Ecole :

Domaine : Restauration et métiers de bouche

Type de contrat : Contrat d'apprentissage

Niveau : Niveau 3 (CAP, BEP)

Niveau 4 (Bac, Bac pro)

Lieu de travail : 38 route de Brignais Chaponost, 69630 France

Nombre de poste : 5

Descriptif de la mission :

Gestion de l'outil de travail

- Préserver les outils et les espaces mis à sa disposition
- Participer aux travaux de nettoyage des postes et locaux de travail en respectant, les règles d'hygiène et de sécurité, comme les règles de l'établissement et du Groupe,
- Contrôler quotidiennement l'état des matériels, des lieux de stockage et des postes de travail,
- ...

Hygiène

- S'assurer que la fraîcheur des produits est constante et maintenue,
- Respecter et gérer les DLC (date limite de consommation), les DDM (date de durabilité minimale)
- Garantir le niveau de propreté irréprochable de sa partie et plus généralement des locaux,
- ...

Culinaire

- Organiser, mettre en place et entretenir le poste de travail
- Mettre en oeuvre les préparations culinaires grâce au bon suivi des fiches techniques,
- Effectuer épluchage, lavage et taillage des légumes et des fruits,
- Préparer les viandes et les poissons,
- ...

Service au client interne / externe

- Assurer la production dans le tempo du client,
- Intervenir dans le dressage des assiettes et en assurer la finition,

Gestion administrative et économique de l'activité

- Respecter les règles de conditionnement, stockage et de rangement des produits et matériels
- ...

Développement/Commercial

- Etudier et s'approprier la carte, les menus et la composition des plats,
- Connaître l'histoire du groupe
- Faire de la satisfaction de ses clients une priorité,
- Enrichir ses connaissances culinaires en faisant preuve de curiosité dans son restaurant, dans le groupe, chez des concurrents,
- En cas de travail et de préparation devant le client, participer au succès de la prestation par son attitude, ses comportements et sa tenue irréprochable.
- Participer à l'image de marque de l'entreprise,

Compétences attendues :

- Rigueur
- Volonté
- Esprit d'équipe
- Organisation
- Ponctualité
- Hygiène et tenue irréprochable (mains propres, cheveux courts ou attachés, rasé de près, pas de bijoux, veste et tablier propres, toque)