

Employé polyvalent de cuisine et restauration

Mission :

Participer à la confection et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ; assurer l'entretien de la vaisselle, matériels et locaux

Famille d'activité professionnelle : Logistique

Activités principales

- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies
- Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service
- Entretien des matériels et des locaux de la cuisine
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- Assurer le service

Conditions particulières d'exercice

- 9h-14h

Compétences principales

Compétences opérationnelles

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective
- Servir les usagers
- Appliquer les normes, procédures et règles
- Travailler en équipe

Compétences comportementales

- Rigueur / Fiabilité
- Sens relationnel

Débutant accepté

Nombre d'heures : 25h