



DESCRIPTION DU POSTE DE CUISINIER(E).

1- *Gestes et Attitudes professionnels :*

- **Attitude et Comportement :**

○ Vous vous devez :

- De faire preuve de ponctualité lors de votre arrivée sur l'établissement.
- D'adopter un langage courtois et respectueux vis-à-vis de vos collègues, de la clientèle ou de votre direction.
- De proscrire tout état d'ébriété ou toute consommation d'alcool ou de produits stupéfiants dans l'enceinte de l'établissement.

- **Propreté corporelle :**

○ Vous vous engagez à :

- Adopter la tenue réglementaire imposée par l'enseigne.
- A vous présenter à votre poste avec une tenue propre, repassée et chaussures de sécurité.
- A être rasé, coiffé, mains et ongles propres.
- Ne pas porter de bijoux en zone de fabrication.

- **Connaissances et Capacité :**

- Vous avez des qualités organisatrices.
- Vous êtes rigoureux, endurant et possédez une résistance au stress.
- Vous connaissez les pratiques du métier de cuisinier.
- Vous êtes flexible et adaptable aux changements (matériel / recettes)
- Vous faites preuve de sociabilité envers les autres services (Salle, plonge, drive, etc....).
- Vous savez gérer les éventuels risques professionnels (Coupure, brûlure, etc....).

2- *Tâches et Responsabilités :*

- **Mise en place et Service :**

- Vous pourrez avoir la responsabilité de l'ouverture et fermeture de la cuisine en fonction des besoins de l'entreprise.
- Vous assurez les mises en place déterminées par le Chef de Cuisine ou ses seconds.
- Vous êtes responsable du respect des fiches techniques, de la qualité et de la présentation constante des plats préparés et envoyés.
- Vous exécutez les portionnages selon les règles de grammage déterminées par les fiches techniques.
- Vous appliquez les techniques de préparations culinaires utilisées dans l'entreprise.
- Vous interprétez et exécutez un bon de commande venant de la salle en vérifiant sa conformité.
- Vous réalisez les préparations dans les temps imposés par le client.
- Vous vous devez de porter une attention particulière à la présentation et décoration des assiettes.
- Vous adaptez votre organisation en cours de service, en situation d'urgence ou coup de feu.
- Vous utilisez à bon escient les matériels et petits matériels.
- Vous respectez les règles de sécurité en milieu de travail.
- Vous respectez les procédures d'urgence en cas d'accident.
- Vous pouvez être amené à faire un inventaire selon les règles définies par l'entreprise.
- Chaque prise de poste ou fin de poste doit être pointé ainsi que la pause repas, pour cette dernière dans le cas contraire, 45min vous seront décomptées.

- **Hygiène et traçabilité :**

- Vous appliquez les principes de stockage de toutes les matières premières selon les règles H.A.C.C.P.
- Vous pratiquez la rotation des produits en zone de stockage.
- Vous effectuez un contrôle journalier de vos D.L.C et alertez votre supérieur de toute anomalie.
- Vous conservez la traçabilité de toutes les matières premières utilisées lors de la fabrication d'un produit.
- Vous respectez la chaîne du froid en appliquant les règles de mise en température ou de refroidissement d'un produit.
- Vous pratiquez un nettoyage régulier et intensif des chambres froides et zone de stockage.
- Vous entretenez et nettoyez les matériels et petits matériels.
- Vous procédez au nettoyage et à la désinfection régulière des plans de travail et sols.

- Vous utilisez les produits d'entretien en conformité avec les préconisations H.A.C.C.P, du produit et de l'entreprise.
- Vous pratiquez un lavage des mains et ongles régulièrement.

- **Réception marchandises :**

- Vous pouvez être amené à réceptionner les marchandises et à les ranger en respectant les rotations et les zones de stockage.
- Vous devez contrôler la qualité et la fraîcheur des produits.
- Vous devez vérifier la concordance de la livraison avec le bon de livraison en sachant que ceci entraîne votre responsabilité en cas de litige.
- Vous devez être à même de gérer un litige avec le livreur ou si non en avertir votre supérieur qui s'en chargera.

3- Votre Impact sur l'image et le profit de l'établissement :

- **Vous êtes le garant :**

- L'image qualitative en termes de produit vis-à-vis du client.
- De l'hygiène vis-à-vis du client et des services vétérinaires.
- Des bons résultats coût matière grâce à votre gestion.
- D'une productivité optimum.

- **Le téléphone :**

- Vous pratiquez le 1^{er} contact avec le client pour les demandes d'informations.
- Vous notez les réservations de façon rigoureuse.
- Vous transférez le client vers un responsable en cas de demande spécifique.
- Vous êtes le représentant de l'enseigne et de son image.

Mention "lu et approuvé" et signature

Date :