

Cuisinier (H/F)

97150 Marigot [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

ACTUAL recrute pour un de ses clients.

Le poste

Sous l'autorité du Second de cuisine (quand il y en a un) et du Chef de cuisine
Le cuisinier est un employé qui assure la préparation des repas et des plats pour une clientèle de restaurant, à la table ou en buffet en vue d'un service direct. Il réalise les plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique tout en préservant la priorité au goût et à l'esthétique. Il choisit les produits qui servent à leur élaboration . Il contribue à l'évolution de la carte du restaurant. Il applique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

LES TACHES PRIORITAIRES - Réalisation des préparations préliminaires : fonds de sauces, fonds de base, sauces mères, gustation, analyse et rectification ;

- élaboration des listes prévisionnelles des produits nécessaires aux réalisations, inventaires, stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement, réception et vérification qualitative et quantitative des livraisons ;
- détermination des besoins en matériel, ordonnancement et planification des tâches en fonction de la production, élaboration éventuelle des nouvelles fiches techniques ;
- application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, contrôle du rangement et stockage des produits et matériels en respectant les consignes et les lois en vigueur, port d'une tenue réglementaire ;
- préparation du matériel de service, dressage et envoi des plats, réponse aux annonces des commandes et mise en valeur des prestations

Le profil recherché

Le candidat sait organiser son propre travail. Il peut donc réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité ;

- il sait évaluer et analyser les qualités organoleptiques des produits et les mettre en valeur grâce à son savoir faire professionnel ;
- il sait s'intégrer dans une chaîne de production, travailler en autonomie et autocontrôler son travail ;
- il est capable d'assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes ;