

FICHE DE POSTE : EMPLOYÉ POLYVALENT CUISINE / COMMIS DE CUISINE

Intitulé du poste : Employé Polyvalent Cuisine / Commis de Cuisine

Lieu de travail : Mamão, Restaurant - Bar à Cocktails - Concerts et Spectacles

Type de contrat : CDI / CDD selon la saisonnalité

Rattachement hiérarchique : Responsable de Cuisine / Chef-fe de Cuisine

Description de l'établissement :

Mamão est un lieu incontournable pour les épicuriens, mêlant une offre de restauration raffinée, un bar à cocktails créatif, et une programmation variée de concerts et spectacles. La cuisine de **Mamão** propose des plats innovants et de qualité, préparés avec des produits frais et de saison, dans une ambiance conviviale et dynamique.

Mission principale :

L'**Employé Polyvalent Cuisine / Commis de Cuisine** intervient sur l'ensemble des activités du site, que ce soit en cuisine, en salle, au bar ou à la plonge. Selon sa spécialité (cuisine ou service), il/elle se concentre principalement sur l'une de ces missions tout en restant flexible pour intervenir en renfort sur d'autres tâches. Il/elle contribue à l'organisation et à la fluidité des services, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Responsabilités clés :

1. • **Préparation culinaire** :
 - Participer à la mise en place (épluchage, découpe, préparation des sauces, etc.) sous la supervision du/de la Chef-fe de Cuisine.
 - Aider à la préparation des plats durant le service en respectant les consignes.
 - Garantir la propreté des postes de travail et des équipements avant, pendant, et après le service.
- **Gestion des stocks et approvisionnements** :
 - Participer à la réception des marchandises et vérifier leur qualité.
 - Aider au rangement et à l'organisation des stocks alimentaires.

- Respecter les procédures de rotation des stocks et les dates de péremption.
- **Entretien et hygiène :**
 - Nettoyer les équipements et les zones de travail selon les standards HACCP.
 - S'assurer que la cuisine reste propre et ordonnée en permanence.
 - Contribuer au bon déroulement de la plonge en coordination avec l'équipe dédiée.

1. **Polyvalence :**

- Intervenir selon les besoins dans différents secteurs du restaurant : cuisine, service en salle, bar, plonge...
- S'adapter aux situations variées et apporter un soutien aux équipes en fonction de l'activité.
- Collaborer efficacement avec les équipes pour garantir une expérience client de qualité.

Profil recherché :

- **Formation :** Pas de critère
- **Expérience :** Une première expérience en restauration est un plus, mais débutants motivés acceptés.
- **Compétences :**
 - Flexibilité et polyvalence pour intervenir sur plusieurs secteurs (cuisine, service, bar, plonge).
 - Sens du service et de l'organisation.
 - Rigueur et respect des normes d'hygiène.
 - Bonne capacité à travailler en équipe et à s'adapter aux exigences du service.

Conditions de travail :

- Rémunération selon profil et expérience.
- Avantages : accès aux services supports du groupe **Kaori**.