



FICHE DE POSTE

COMMIS DE CUISINE

Un beau bar à gâteau, des sandwiches bien toastés, des bowls bien frais svp !

En tant que commis, vous êtes sous la supervision du cuisinier. Vous mettez à disposition votre rigueur pour la production sucrée et salée et votre sens de l'esthétique et de la gourmandise dans la réalisation des gâteaux et dans le dressage des plats. La maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et des protocoles de sécurité vous permet d'assurer un service fluide et ordonné. Attention ! En effet nous sommes en cuisine ouverte ! Profitez-en pour transmettre aux clients votre expertise des préparations Marlette !

LES MISSIONS

RELATION CLIENT

- Renseigner les clients qui passent une tête en cuisine

SERVICE

Réaliser le dressage et l'envoi des plats conformément aux fiches recettes

Etre rapide et réactif pour garantir la fluidité du service

Maintenir ses plans de travail et équipements propres et ordonnés

MISE EN PLACE

- Mettre en en place la cuisine à l'ouverture selon une checklist
- Réaliser le nettoyage des fruits et légumes
- Réaliser les préparations nécessaires en fonction du planning de production mis en place par le cuisinier
- Réaliser les pâtes à gâteaux issues des préparations Marlette

- Cuire les gâteaux et pâtisseries selon les fiches recette

AUTRES MISSIONS

- Entretien de la cuisine, des ustensiles, des équipements (plonge, nettoyage, poubelles, balais, serpillère, et toutes sortes d'activités fun !)
- Effectuer des ouvertures et ou fermetures de la cuisine selon les checklists en place
- Savoir réceptionner une livraison et la ranger correctement en effectuant le FIFO
- Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Utiliser l'outils Traqfood

SAVOIR ÊTRE

- Adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'esprit Marlette.
- Etre le porte-parole, le garant de la marque Marlette
- Gérer les réclamations et les remarques négatives
- Travailler en équipe et appliquer la hiérarchie interne
- Savoir bien communiquer avec ses collègues et son manager

SAVOIR FAIRE

- Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité
- Anticiper les changements de rythme, les dysfonctionnements
- Appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité
- Garantir la qualité du service rendu
- Placer le client au centre de son activité et de sa mission
- Réagir en temps réel à tout incident ou dysfonctionnement
- S'organiser pour minimiser le temps d'attente d'un client
- Veiller à la synchronisation des opérations entre cuisine et salle afin d'assurer la fluidité du service

A TOI DE JOUER !



