



CHÂTEAU HOCHBERG

COMMIS

RAPPORT HIERARCHIQUE : Cuisinier - Chef de Partie - Chef

RESUME DE LA POSITION :

Préparer, cuisiner et assembler une grande variété d'aliments, y compris des grillades, des petits déjeuners, des sandwiches, des salades, des desserts et des légumes. Savoir découper des viandes cuites, de la volaille, du poisson et du gibier. Le commis doit aussi avoir une bonne connaissance pratique du service de table, des soupes, des sauces, des mesures sanitaires, etc.

TACHES ET RESPONSABILITÉS :

- Pouvoir soulever, décharger, déplacer des aliments et des fournitures. Soulever des plats jusqu'à leurs emplacements de stockage
- Utilisez l'équipement de cuisine, électrique et mécanique en toute sécurité
- Maintenir un inventaire approprié des denrées alimentaires et des fournitures
- Utiliser le lave-vaisselle tout en maintenant la température appropriée
- Etre garant de la propreté de la vaisselle, des surfaces de contact alimentaire et des zones de cuisine
- Veiller au bon respect des ordres de son supérieur hiérarchique

COMPETENCES :

- Capable de préparer des aliments pour les groupes qui peuvent avoir des intolérances alimentaires ou des allergies
- Connaissance des normes de cuisine et de préparation des aliments
- Compétences organisationnelles
- Etre multitâche
- Capacité à prendre des initiatives