

Cahier des charges Mesure COREM Employé (e) en cuisine Home Le Carillon, St-Léonard

Identification du poste

Etablissement : Le Carillon, St-Léonard
Dénomination du poste : Employé (e) en cuisine
Taux d'activité. 50% à 100%

Positionnement hiérarchique

Dénomination du poste du supérieur direct : Responsable de l'encadrement
Dénomination du poste du remplaçant (te) : Responsable du programme

Mission générale du poste

L'activité de cet emploi s'exerce au sein de restaurants, restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine.

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle).

Peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes) est requise.

La personne effectue l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine ainsi que la préparation de divers aliments

Exigences requises

- Formation - Cet emploi est accessible sans diplôme ni formation.
Expérience - Quelques années de pratique souhaitées (pas indispensable).

Responsabilités principales

- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Aide à la préparation des repas
- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits
- Chaîne de distribution

Profil du poste

- Compétences générales
 - Goût pour l'art culinaire
 - Meticuleux
 - Sens aigu de l'hygiène
 - Respect des directives
 - Sens de l'organisation
 - Capacité à travailler de manière indépendante et en équipe
 - Respect du matériel

 - Compétences liées au métier ou à la fonction
 - Règles de sécurité
 - Respect des règles d'hygiène
 - Respect des normes et procédures
 - Polyvalence
-