

# Fiche de Fonction

IDENTIFICATION DU POSTE	
<b>Intitulé du poste</b>	COMMIS DE CUISINE
<b>Statut du contrat</b>	Employé
<b>Date du début du contrat de travail</b>	
<b>Temps de travail</b>	39H
<b>Lieu de travail</b>	

DESCRIPTION DU POSTE	
<b>Missions principales du poste</b>	Placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le commis sera en charge de tous types de travaux en cuisine.
<b>Activités et tâches</b>	Il aide à la mise en place, réceptionne et range les provisions, prépare les repas du personnel, épluche les légumes, lave les salades, prépare les garnitures, etc.... puis, à la fin du service, assisté ou non d'un plongeur, assure le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.
<b>Contraintes liées au poste</b>	

## COMPÉTENCES REQUISES POUR LE POSTE

<b>Diplômes et formations</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- CAP Cuisine</li><li>- Un enseignement poussé comme une MC, un BP, un Bac Pro restauration ou Techno hôtellerie ou encore un BTS peut faciliter une évolution professionnelle plus rapide.</li></ul>
<b>Connaissances et compétences requises</b>	
<b>Qualités requises</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Grande capacité de travail</li><li>- Forte motivation</li><li>- Sens de la discipline</li><li>- Aptitudes à travailler en équipe</li><li>- Résistance au stress et bonne condition physique</li></ul>
<b>Expérience exigée</b>	Pas d'expériences exigées