**ENCODAGE offre**

Intitulé fonction FR : « Commis de cuisine (h/f) »

Fonction + tâches :

Pour renforcer ses équipes sur Bruxelles, la société « XXX » recherche un « commis de cuisine (h/f) » en CDI à temps plein

*Objectifs :*

Mise en place et préparation du plan de travail

Prépare, dispose et garnit les mets pendant le service

Prépare son plan de travail pour le service suivant

Exécute toutes les activités en relation avec les principes du Chef de Cuisine

*Responsabilités & Activités :*

* + - Réalise la mise en place des préparations du menu
		- Nettoie, lave, épluche, coupe, hache et cuit le poisson et les légumes
		- Prépare les garnitures, sauces froides et chaudes, potages, entrées et desserts, salades
		- Suit les indications du chef de cuisine et aide ce dernier dans les préparations
		- Prépare les plats d’après la commande
		- Dispose et garnit les aliments sur les assiettes
		- Vérifie les portions des différents composants des repas
		- Supervise les activités du commis de cuisine pour la mise en place, préparation, cuisson, nettoyage et rangement du matériel de cuisine
		- Débarrasse et nettoie son plan de travail ainsi que les instruments de travail
		- Contrôle et traite les aliments restants
		- Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
		- Assure la conservation et l’hygiène des denrées alimentaires
		- Contrôle le stock

Profil demandé + comment postuler :

Profil recherché :

Faire preuve de flexibilité et de dynamisme

Être ambitieux, désireux d’évoluer et de faire ses preuves

Être capable de suivre les procédures mais se montrer proactif dans son attitude

Être capable de servir un volume important de client dans un temps minimum

Toutes les langues parlées sont les bienvenues

Modalités des candidatures :

CV

Conditions de travail (+ précisions complémentaires):

CDI à temps plein

Horaires variables (mix entre horaires continus et horaires coupés) en totale équité par rapport à l’équipe en place, entre 10h et minuit

Station debout prolongée

Rémunération selon le barème