

## **COMMIS DE CUISINE – Fiche de poste**

Pionnier du hamburger gourmet® à Paris depuis 2011, Blend réinterprète des recettes de hamburgers mythiques découvertes au fil des voyages exploratoires de son fondateur, Victor Garnier, au cœur de la burger culture.

Pour compléter les équipes en cuisine de nos 5 restaurants parisiens (Madeleine Paris 1<sup>er</sup>, Argout Paris 2<sup>ème</sup>, Beaumarchais Paris 3<sup>ème</sup>, Odéon 6<sup>ème</sup>, Charonne Paris 11<sup>ème</sup>), nous recherchons des commis de cuisine H/F.

### **Missions:**

- Assurer la mise en place générale avant et après service
- Assurer le bon déroulé du service avec les différents postes
- Respecter les grammages et dosages des fiches recettes fournies pour la préparation des recettes
- S'assurer de la traçabilité (respecter l'étiquetage, le conditionnement, le stockage et la DLC des produits avant et après ouverture...)
- Respecter le plan de nettoyage HACCP en restaurant et les règles de sécurité du PMS
- Respecter la chaîne du froid et les processus de refroidissement
- Participer à l'entretien et au nettoyage quotidien de la cuisine et des zones techniques
- Transmettre vos compétences et former les nouveaux arrivants à votre poste
- Veiller à limiter le gaspillage, la consommation d'énergie, d'eau et la production des déchets en cuisine

Plein temps, 35h par semaine, ou temps partiel avec des horaires midi, soir et coupure.

### **Expérience et formation :**

- Expérience d'un an minimum dans la restauration
- Formation Hygiène

### **Profil recherché :**

- Vous êtes souriant.e, dynamique et motivé.e
- Vous êtes organisé, rigoureux.se et ponctuel.le
- Vous avez un bon relationnel et vous aimez le travail d'équipe
- Vous êtes soigneux.se avec le matériel de cuisine
- Vous avez une vision globale du fonctionnement d'une cuisine