



CUISINIER/CUISINIÈRE

Poste basé à Pusey

Missions / Compétences :

Réception et stockage des denrées alimentaires

- Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées (DLC, température ...)
- Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
- Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié

Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats

- Travailler les fruits, légumes et condiments en utilisant le matériel approprié (mandoline, robot,...)
- Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
- Transformer des produits bruts (viandes, poissons, volailles) pour les découper, lever des filets,...

Réalisation de cuissons et remises en température

- Mettre en œuvre des techniques de cuisson sur différentes catégories de produits
- Réaliser des plats chauds ou froids et des remises en température
- Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces

Dressage et envoi des plats

- Préparer le matériel de service adapté
- Vérifier la conformité avec les bons de restaurant
- Respecter les temps de dressage

Organisation et planification des activités et Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

- Assurer la mise en place de son poste de travail
- Dresser une liste des produits et matériels nécessaires à la réalisation d'une recette
- Prévoir les temps de réalisation pour chaque étape
- Planifier les différentes étapes de la réalisation

Prise de fonction : Immédiatement

Profil souhaité : Motivé, rigoureux, disponible

Merci de faire parvenir votre CV et lettre de motivation au restaurant :

Oncle Scott's ZAC Oasis Pusey ou bureaux@oncle-scott.com