

UN COMMIS DE CUISINE (H/F)

Au sein de l'hôtel KOULNOUE VILLAGE, vous êtes sous la responsabilité du Chef de Cuisine. Dans le respect d'un plan de production culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, vous réalisez des préparations préliminaires et des mets simples, dressez des plats et les transmettez au personnel de salle. Vous participez à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes, et appliquez les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Vous êtes notamment chargé de mener à bien les missions principales suivantes :

Préparations préliminaires :

- ✓ Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats de la carte ;
- ✓ Réaliser des travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, préparation des viandes et des poissons (brider, barder, vider, trancher, etc.), garniture des fonds de tarte, etc. ;
- ✓ Réceptionner de la matière d'œuvre ;
- ✓ Contrôler l'utilisation des matières premières, le « portionnage » établi par le chef de cuisine et veille à la minimisation des déchets et pertes ;
- ✓ Vérifier que la qualité des matières premières, informé sa hiérarchie des produits non conforme.

Dressage distribution :

- ✓ Dresser les assiettes et les plats ;
- ✓ Transmettre les plats au personnel de salle.

Production culinaire :

- ✓ Remettre les plats à température ;
- ✓ Découper les viandes et charcuterie ;
- ✓ Réaliser les fonds, sauces et mets simples ;
- ✓ Surveiller la cuisson des mets.

Entretien :

- ✓ Assurer l'entretien et la propreté de la cuisine et des locaux annexes ;
- ✓ Réaliser des opérations de fin de service ;
- ✓ Contrôler la fraîcheur de sa mise en place sous la supervision du chef de cuisine,
- ✓ Gérer la bonne rotation des produits en stock.

COMPETENCES REQUISES

TECHNIQUES :

- Connaissance de la législation alimentaire, du système d'analyse des dangers ;
- Connaissance des fiches techniques de cuisine et de production culinaire ;
- Connaissance des procédures de conditionnement ;
- Connaissance des gammes de produits alimentaires ;
- Maîtrise des modes de conservation des produits alimentaires, de la chaîne du froid et du conditionnement des aliments ;
- Maîtrise des outils de cuisine.
- Connaissance des procédures de nettoyage et de désinfection

PERSONNELLES :

- Talent culinaire affirmé ;
- Goût du travail en équipe ;
- Rigueur ;
- Méthode et efficacité ;
- Curiosité et forte créativité ;
- Sens de l'organisation ;
- Grande disponibilité ;
- Très bonne condition physique.

PROFIL

Diplômé d'un CAP ou Bac Professionnel en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, complété par une expérience professionnelle d'au minimum 3 ans sur un poste similaire.

Poste à pourvoir dans l'immédiat

Les candidatures seront envoyées à :

Par courrier :

SAEML NORD AVENIR - Service des Ressources Humaines
BP 39 – 98 860 KONE
Tél. : 23 02 05

Par email :

drh@nord-avenir.nc

La SA KOULNOUE VILLAGE se réserve le droit de ne pas donner suite au présent appel à candidature