

FICHE DE POSTE AIDE-CUISINIER



Missions du poste

Assister le cuisinier dans la confection et la préparation des plats.

Assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés

Réceptionner et stocker les denrées.

Assister le cuisinier dans la gestion courante du restaurant.

Activités et tâches du poste

Assister le cuisinier dans la confection et la présentation des plats

Les repas à domicile :

- Vérification des menus afin d'identifier les problèmes d'allergie, les régimes sans sel etc.
- Gestion des fruits (vérification de la qualité des produits).
- Eplucher les fruits, les couper ...
- Préparation des entrées et des desserts.
- Mise en barquette et thermoscellage.
- Préparation des plateaux.

Les repas pour les enfants des écoles et des centres de loisirs :

- Assurer l'analyse et le suivi des fiches de liaison transmises par les cantinières
- Participer à l'ouverture des emballages des produits frais tels que les légumes, la viande et le poisson.
- Préparer les entrées et les desserts.
- Procéder au remplissage des gastros concernant les entrées et les desserts selon le grammage et le nombre d'enfants.
- Procéder au comptage des portions de fromage, fruits, etc.
- Préparation des gouters.

Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels :

- Nettoyage et entretien des chambres frigorifiques, du matériel, des locaux.
- Lavage de la vaisselle.
- Désinfection des ustensiles.

Réceptionner et stocker les denrées :

- Participer à la commande des fruits et des légumes en collaboration avec la cheffe cuisinière et le cuisinier.
- Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption.
- Réceptionner et ranger les produits.
- Participer à la gestion et au suivi des stocks.
- Enregistrement des étiquettes et produits utilisés pour assurer la traçabilité.
- Relever les températures des chambres froides.

Assister le cuisinier ou la cheffe cuisinière :

- Contribuer à la mise à jour et à la rédaction des fiches techniques de recette
- Assurer la continuité du service de restauration en l'absence du chef cuisinier
- Appliquer et respecter les règles d'hygiène et de sécurité