

Place dans l'organigramme

Vous travaillez sous la responsabilité du responsable de la cuisine.
Vous travaillez en étroite collaboration avec les différents services de Magnolia

Tâches principales

En tant que commis de cuisine, vous travaillez sous la responsabilité du cuisinier ainsi que du responsable de la cuisine.

Vous êtes responsable des tâches qui vous sont confiées.
Vous respectez les normes de sécurité pendant votre travail.
Vous signalez les défauts et des anomalies.
Vous savez travailler en équipe et remplacez vos collègues

Les tâches peuvent avoir lieu en cuisine froide, cuisine chaude, à la plonge et dans la cafétéria

Les tâches :

1.1 Cuisine froide

- Vous exécutez toutes les préparations selon des instructions du cuisinier.
- Vous êtes soigneux avec la mise en place des plats froids et des garnitures.
- Vous préparez et finissez les plats froids.
- Vous préparez les desserts.
- Vous rangez la cuisine froide.
- Vous nettoyez vos instruments de travail et votre lieu de travail et vous vous portez garant pour la propreté, l'ordre et la sécurité dans la cuisine.
- Vous contrôlez la qualité et la quantité des livraisons
- Vous stockez les marchandises livrées au bon endroit

1.2 Cuisine chaude

- Vous exécutez toutes les préparations selon des instructions du chef de cuisine.
- Vous êtes soigneux avec la mise en place des plats chauds et des garnitures.
- Vous aidez à la finition des plats chauds.
- Vous, en compagnie du chef de cuisine, vous chargez de la distribution des plats chauds à nos résidents
- Vous aidez à servir les plats chauds à nos résidents dans le restaurant
- Vous rangez la cuisine chaude.
- Vous nettoyez vos instruments de travail et votre lieu de travail et vous vous portez garant pour la propreté, l'ordre et la sécurité dans la cuisine.
- Vous contrôlez la qualité et la quantité des livraisons
- Vous stockez les marchandises livrées au bon endroit

1.3 Le lave vaisselle

- Vous démarrez le lave-vaisselle et prenez en compte le réapprovisionnement en savon, agent de rinçage et le produit anticalcaire
- Vous rassemblez et triez la vaisselle par type (verre, assiette, tasses, couverts...)
- Vous jetez les restes à la poubelle et triez les vidanges
- Vous mettez la vaisselle dans des paniers par sorte et les poussez par le lave-vaisselle ou vous nettoyez dans l'évier
- Vous récuriez les pots et les poêles
- Vous prenez la vaisselle lavée hors de la machine, vous contrôlez la propreté et ensuite vous les placez dans les endroits spécifiés, ex. chariots, étagères...
- Vous contrôlez régulièrement le bon fonctionnement de la machine.
- Vous changez régulièrement l'eau des bacs de rinçage.
- Vous entretenez le lave-vaisselle après usage, vous purifiez les filtres et les bacs de rinçages
- Vous entretenez en nettoyez votre lieu de travail et les installations, récuriez, dégraisser, désinfectez...
- Vous effectuez diverses tâches de nettoyage
- Vous collectez les poubelles
- Vous contrôlez la qualité et la quantité des livraisons
- Vous stockez les marchandises livrées au bon endroit

1.4 Cafétéria

- Vous soignez la mise en place de la cafétéria, le remplissage des frigos de boissons et de la machine à café
- Vous remplissez les distributeurs : bonbons, boissons, café.
- Vous êtes disposé au service des plats
- Vous manipulez la caisse. Vous faites les comptes, vous recevez et contrôlez les moyens de paiement
- Vous êtes attentif au besoin du client
- Vous faites la mise en place pour le prochain service.
- Vous rangez la cafétéria
- Vous nettoyez vos instruments de travail et votre lieu de travail et vous vous portez garant pour la propreté, l'ordre et la sécurité dans la cafeteria.
- Vous contrôlez la qualité et la quantité des livraisons
- Vous stockez les marchandises livrées au bon endroit

Profil demandé

- Vous êtes bilingue (français et néerlandais)
- Vous avez de l'affinités pour travailler avec les personnes âgées
- Vous êtes flexible
- Vous savez travailler en équipe
- Vous avez au moins 1 an d'expérience

Nous offrons

- Travail temporaire (avec option contrat indéterminé)
- Temps partiel : 30 heures/semaine avec horaire variable et weekend
- Des formations
- Un environnement agréable
- Intervention dans les frais de transport

Comment solliciter ?

Envoyez votre candidature par mail à : hr@magnolia-jette.be