



Description de Poste: Aide de Cuisine Réceptionnaire (F/H/X)

Mission

Assurer les réceptions de marchandises, effectuer les travaux de plonge laverie et batterie ainsi que le nettoyage des locaux et du matériel, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Exécuter des tâches simples préalables à la préparation des mets, aider à la préparation et au dressage des différentes fabrications (entrées, plats, desserts).

Activités Principales

Réception des marchandises

- Assurer la réception, le contrôle et le rangement des produits alimentaires et non alimentaires
- Participer à l'acheminement des denrées entre les lieux de production et les points de distribution, y compris le chargement/déchargement

Nettoyage et entretien

- Effectuer la plonge (vaisselle, batterie) et assurer l'entretien des zones de production et de distribution
- Appliquer les procédures HACCP et porter les équipements de protection individuelle (EPI)
- Assurer l'évacuation et le tri des déchets, l'entretien des poubelles

Service

- Participer à la distribution des repas ou au réapprovisionnement pendant les services

Activités Occasionnelles

Préparation culinaire

- Réaliser les tâches préliminaires à la fabrication des plats (décartonnage, légumerie, découpe, plaquage)
- Aider à la préparation et au dressage des entrées, plats et desserts en respectant les grammages définis

Rattachement Hiérarchique : Chef de cuisine