



DOMAINE DE MURTOLI

COMMIS DE CUISINE

DESCRIPTION DU POSTE

Sous la responsabilité du Chef Exécutif, Second de Cuisine et des Chef de Partie, le Commis de cuisine est amené à travailler au sein des 3 restaurants composant le Domaine

- La Table de la Ferme (Restaurant Gastronomique)
- La Table de la Grotte (Restaurant Traditionnel Corse)
- La Table de la Plage (Restaurant de plage, cuisine méditerranéenne)

Le poste de commis de cuisine est le premier pallié en cuisine. Il rassemble les ingrédients nécessaires à la préparation des plats.

Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes.

Il réalise des plats simples comme des hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts.

PRINCIPALES MISSIONS

- Mise en place du service.
- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons...)
- Réalisation de mets simples
- Organisation du poste de travail
- Dressage, distribution
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes

QUALITES NECESSAIRES

- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine, avoir le sens de l'observation
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches
- Réaliser des activités dans les temps impartis et aux moments opportuns
- S'adapter à la variété des tâches et des rythmes de travail
- S'intégrer dans une équipe hiérarchisée