

## Fiche métier Ninkasi

### **Métier :**

Equipier Polyvalent de restauration « cuisine » (H/F)

### **Ses responsabilités principales :**

Il travaille sur tous les postes de la cuisine : mise en place, envoi, rangement, plonge et nettoyage.

Il participe à la préparation et à la réalisation des plats de la carte.

Il vérifie et met à jour les dates limites de consommations.

Il participe à la gestion des commandes : contrôle le stock, la réception et saisie des bons de livraison en informatique.

Il respecte les normes d'hygiène (haccp) dans les cuisines.

Il participe au nettoyage des locaux et range les postes de travail après le service.

### **Ses Qualités principales/profil :**

Sens de la propreté et de l'hygiène.

Connaissances élémentaires en informatique.

Rigueur et sens de l'organisation.

Rapidité et agilité dans l'exécution des tâches

Sens de l'accueil et des relations humaines.

### **Diplôme et formation :**

BEP, CAP Cuisine

### **Evolution :**

Une formation interne lui permettra d'évoluer vers un poste de cuisinier.

### **Conditions :**

Travail physique, debout et port de charge.

Travail en horaires décalés.

Service en continu, pas de coupures.

CDI, temps plein ou temps partiel.

Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur, repas sur place