

## Fiche de poste

# Cuisinier, marmiton

### Tâches Principales

- Être force de proposition sur les recettes : idées et fiches techniques
- Gérer les approvisionnements (achats ou récupération de produits alimentaires invendus des magasins partenaires)
- Stocker les produits et denrées alimentaires
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les suggestions du jour
  
- Alimenter le carnet de liaison

### Plage horaire/Fréquence

- $\frac{1}{2}$  journée : 14h00/18h00, le vendredi
- Au Pavillon du Piqueur

### Savoir-faire requis

- Consignes d'hygiène et sécurité alimentaire (formation proposée)
- Connaître les notions de base concernant les allergies (formation proposée)
- Connaître les principes de nettoyage et désinfection (formation proposée)
- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, mode de cuisson)
- Savoir cuisiner
- Méthodique et organisé
- Travail en équipe bénévole et salarié
- Gestion du temps

### Vous aimerez

- L'ambiance de l'équipe (4 à 5 personnes) s'affairant dans la cuisine
- La découverte de nouvelles recettes et savoir-faire
- La rencontre d'autres personnes, salariés en insertion ou bénévoles
- Le plaisir de s'appliquer pour régaler les papilles de nos clients

Contact : veronique.bourquard@association-espaces.org

