

## **Commis de cuisine<sup>1</sup>**

### **Sommaire**

Dans le cadre de ce rôle, le commis de cuisine appuie le sous-chef et le chef principal dans la préparation des aliments pour les événements, en respectant des recettes approuvées et les normes de production supérieures.

### **Tâches et responsabilités essentielles**

- Maintenir un poste de travail organisé et salubre en tout temps.
- Suivre les recettes approuvées et les normes de production.
- Préparer les viandes, légumes, protéines, féculents et soupes selon les recettes ou les directives du sous-chef ou du chef principal, et rajuster les quantités selon les commandes.
- Étiqueter les aliments entreposés de façon claire, en indiquant les dates.
- Entretenir et organiser les salles de rangement, les réfrigérateurs et les congélateurs.
- Organiser les congélateurs au besoin.
- Minimiser le gaspillage en contrôlant les surplus et l'utilisation.
- Éduquer et former les employés de cuisine saisonniers sur les procédures et normes pertinentes.
- Assembler et finaliser la production d'aliments chauds et froids.
- Aider avec la présentation des repas commandés lorsque le Centre offre les services de traiteur.
- Superviser les employés temporaires.
- Faire la conception de la présentation des aliments pour les buffets.
- Maintenir un environnement de travail salubre et sécuritaire.
- Exécuter d'autres tâches connexes.

### **Responsabilités de supervision**

- Aucune

### **Qualifications**

Le commis de cuisine doit être en mesure d'exécuter chaque tâche essentielle de façon satisfaisante. Les exigences énumérées ci-après représentent les connaissances, les habiletés, ou les capacités requises. Des accommodements raisonnables pourraient

---

<sup>1</sup> SMG Canada favorise l'équité d'emploi. L'utilisation du masculin dans ce texte sert uniquement à alléger le texte.

être ménagés pour permettre à des gens avec des handicaps d'exécuter les tâches essentielles.

### **Éducation et/ou Expérience**

- Diplôme d'études secondaires ou certificat d'études générales
- Un an d'expérience dans un centre de banquets, pour la préparation de repas pour des événements d'envergure.
- Diplôme en sciences culinaires ou des crédits pertinents en formation continue préféré(s).
- Trois ans d'expérience à titre de cuisinier préférés.

### **Certificats, Permis, Enregistrements**

- Certificat de manipulation des aliments

### **Habilités et aptitudes**

- Connaissance des principaux appareils et équipement de cuisine.
- Capacité d'utiliser adéquatement, entre autres, des: fours, poêles, grils, étuveurs (cuisson à vapeur), fumoirs, malaxeurs, bouilloires, rôtière (au charbon).
- Installer et utiliser l'équipement de cuisine pour la préparation d'aliments.
- Capacité de suivre des directives écrites et verbales.
- Capacité de lire et de parler en français et en anglais.
- Connaissance approfondie des normes de salubrité établies par le ministère de la Santé.
- Capacité de respecter les normes de toilette strictes énoncées par la direction du Complexe au centre-ville de Moncton / SMG-Moncton.
- Capacité de reconnaître et d'utiliser des mesures et des poids, tant pour les ingrédients secs qu'humides.
- Habiletés dans la production en grandes quantités et dans la cuisson.
- Aptitudes en mathématiques afin d'exécuter des recettes.
- Bon sens de l'organisation, et capacité d'exécuter multiples tâches.
- Capacité de livrer un service pour des événements d'envergure.
- Capacité de travailler des heures prolongées de façon productive.
- Habiletés exceptionnelles en relations avec la clientèle, en communications, et dans la résolution de problèmes.
- Capacité de travailler de façon autonome, de faire preuve de bon jugement et d'un sens de l'initiative.

- Capacité de maintenir une relation professionnelle efficace avec les clients, les employés, les exposants, et autres.
- Disponibilité flexible requise : jours, soirées, fins de semaine et jours fériés.

### **Exigences physiques**

Les exigences physiques telles que décrites dans le présent document représentent celles qu'un employé doit être en mesure de respecter afin d'exécuter les tâches liées à ce poste.

- En exécutant les tâches liées à ce poste, l'employé devra marcher partout dans l'édifice, se tenir debout pendant de longues heures lors d'un événement, parler et écouter. Ce poste pourrait exiger travailler à l'intérieur et à l'extérieur du bâtiment, selon les événements.
- Il faut avoir la capacité physique d'exécuter des tâches qui nécessitent des périodes prolongées de se tenir debout, de lever des items (régulièrement, jusqu'à 13,6 kg ou 30 lb), de se pencher et de marcher.

### **Nota**

Les responsabilités essentielles de ce poste, telles que décrites ci-dessus, pourraient être modifiées en tout temps afin de respecter certains accommodements, ou pour toute autre raison. De plus, le présent document ne confirme ni ne sous-entend pas que la liste de tâches est exhaustive.