

DESCRIPTIF DE POSTE

Renaissance Paris la Défense

Poste :	Apprenti(e) cuisine
Service:	Cuisine
Responsable Hiérarchique :	Chef de cuisine
Statut :	Apprenti(e)

RESUME DU POSTE

L'apprentie cuisine assiste les cuisiniers dans la préparation des plats. Il/Elle apprend les techniques culinaires de base et les règles d'hygiène. Il/Elle participe à la mise en place et au nettoyage du poste de travail. Il/Elle suit les consignes du chef et évolue dans un environnement dynamique. Ce poste s'inscrit dans une formation en alternance en cuisine.

CONTEXTE

L'hôtel Renaissance Paris Hotel La Défense est au cœur du quartier de La Défense à Paris. Juste à côté de la Grande Arche de la Défense, notre hôtel est à quelques minutes des sites touristiques célèbres de la capitale française et à seulement une station de métro des Champs-Élysées.

Cet hôtel haut-de-gamme dispose de :

- 330 chambres spacieuses réparties sur 10 étages
- 15 salles de réunion équipées d'un accès Internet haut débit
- Un centre fitness
- Restaurant & Bar méditerranéen du nom de Gramaci qui est contemporain, avec terrasse, stratégiquement située dans le quartier de la finance de la défense avec 160 places assises qui accueille une clientèle locale haut de gamme pour le déjeuner et le diner, en plus de notre clientèle de l'hôtel.

PROFIL RECHERCHE

- CAP/ BAC PRO /BTS Hôtellerie Restauration/ Bac +3
- Personne dynamique, curieuse et motivée

MISSIONS PRINCIPALES

- Réaliser les préparations culinaires en suivant les indications du Chef (ou de ses subordonnés) en matière de recettes culinaires et procédés de cuisson.
- Son travail peut varier selon la partie affectée (prépare des pièces de viande, vide et flambe les volailles, cuit les fonds de tarte, émince les légumes...).
- Préparer les mets en commençant au moment le plus opportun, compte tenu du temps nécessaire à leur préparation et cuisson.
- Terminer certaines préparations au moment du service (découpe de viande et charcuterie, ouverture de coquillages, etc...)
- Transmettre les plats, soit à un autre cuisinier qui les complète, soit au chef, soit à la personne qui les transportera et les servira.
- Respecter les fiches techniques et les ratios définissant les quantités d'ingrédients à employer.
- Se conformer aux plannings de nettoyage.
- Respecter les procédures de sécurité et d'hygiène appliquées à l'hôtel.
- Respecter et faire respecter les procédures Marriott.

La liste de ces taches n'est pas exhaustive et peut être amenée à évoluer en fonction de l'organisation et des besoins de l'hôtel.

Nom..... Date:

Signature: