

AIDE DE CUISINE

ACI : Méli Mélo

Secteur d'activité : Traiteur et conserverie

Emploi repère : Ouvrier polyvalent

FINALITE DU POSTE

Assurer la confection de produits culinaires sur base végétale.

Assurer les prestations de buffets et de vente ambulante.

MISSIONS ET ACTIVITES

➤ Confection

- Effectuer les courses
- Réceptionner les marchandises et les stocker
- Laver les produits frais
- Réaliser les préparations culinaires et les conserves
- Cuire les produits
- Conditionner et stocker les produits finis
- Noter les dates de transformation des produits
- Nettoyer, entretenir et contrôler le matériel et les ustensiles de cuisine
- Nettoyer les plans de travail, les murs et les sols
- Réaliser des inventaires
- Participer à la création de nouvelles recettes

➤ Prestations extérieures

- Effectuer la livraison des produits
- Installer les buffets ou les stands de vente ambulante
- Participer à la mise en rayon chez certains clients
- Assurer le service ou la vente des produits

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Port de vêtements (pantalon, veste, tablier, charlotte, gants) et équipements de protection individuelle adaptés (chaussures de sécurité)
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Exposition au froid, à la chaleur et à l'humidité
- Station debout prolongée, piétinement
- Port de charges lourdes
- Conduite du véhicule de l'atelier et déplacements sur l'agglomération nantaise

- Repérage dans l'espace, sens de l'orientation, lecture de plans
- Travail en autonomie occasionnel
- Travail au contact de la clientèle pour certaines missions (livraison, service et vente)
- Manipulation d'argent liquide

PROFIL

L'acquisition des connaissances et compétences se fait à l'aide des encadrant(e)s et de l'équipe de travail.

➤ Compétences

- Compréhension de la langue française à l'oral au moins
- Repérage dans l'espace, sens de l'orientation, lecture de plans
- Ecoute et application des consignes de travail

➤ Qualités

- Ponctualité
- Assiduité
- Capacité à travailler seul(e) et/ou en équipe
- Organisation et méthode de travail
- Application et minutie
- Résistance au stress et endurance
- Bon relationnel

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES AU POSTE

Le poste est tenu dans le cadre d'un outil d'insertion et suppose pour les salariés de :

- S'engager pleinement dans la démarche d'accompagnement
- Travailler sur son parcours social et professionnel
- Participer aux entretiens de suivi avec les professionnels de l'accompagnement
- Participer aux actions et aux formations mises en place dans le cadre du parcours