

## Savage Recherche un commis de cuisine .

Description des tâches :

<b>Types activités</b> (p.ex. administration, accueil, etc.)	<b>Proportion</b> (% , fractions ou périodes)	<b>Tâches détaillées par activité</b> (p.ex. gérer la boîte mail, scanner des documents, etc...)
Suivre des recettes	<b>30%</b>	<b>Pain</b> <b>Légumes fermentée ( fermentation )</b> <b>Viande maturée ( maturation )</b> <b>Pâtisserie</b> <b>Mignardise</b>
Laver des légumes Couper les légumes	<b>30%</b>	<b>Mettre de l'eau dans un evier</b> <b>Mettre les légumes dans l'eau</b> <b>Enlever les imperfections des légumes</b> <b>Trier les légumes</b> <b>Sécher les légumes</b> <b>Ranger, stocker et étiquetter les légumes</b> <b>Couper les légumes en fonction de ce que le chef demande</b>
Dressage	<b>30%</b>	<b>Dressage des entrées et desserts</b> <b>Installer des assiettes vides sur un plan de travail et suivre les instructions du chef ( principalement placer des légumes dans l'assiette. )</b>
Plonge/Nettoyage	<b>10%</b>	<b>Utiliser une machine à laver</b> <b>Ranger des assiettes / couverts propres</b> <b>Sécher des couverts</b> <b>Prendre soin de son espace de travail</b> <b>Changer les poubelles</b> <b>Prendre soin de son espace de travail</b> <b>Utiliser un aspirateur</b> <b>Utiliser les produits adéquats en fonction de la surface de travail</b> <b>Nettoyer les vitres</b> <b>Passer le sol à l'eau</b> <b>Utiliser le lave linge</b> <b>Aller à la bulle à verre pour les vidanges.</b>

Horaire :

	<b>De</b>	<b>À</b>	<b>Pause(s)</b>
<b>Lundi</b>	OFF	OFF	OFF
<b>Mardi</b>	09 :00	17 :30	1heure
<b>Mercredi</b>	09 :00	17 :30	1heure
<b>Jeudi</b>	15 :00	23 :30	1heure
<b>Vendredi</b>	15 :00	23 :30	1heure
<b>Samedi</b>	15 :00	23 :30	1 heure
<b>Dimanche</b>	OFF	OFF	OFF

Contact :

Louis Leysen

Restaurant Savage  
22 rue de la paix  
1050 Bruxelles

leysen.louis@gmail.com