

# CUCINA

Masseria Calderisi in previsione della stagione 2021 seleziona **Commis di cucina** da inserire all'interno del proprio organico che, oltre a svolgere le consuete mansioni previste dal ruolo, abbiano una particolare inclinazione per la soddisfazione dell'ospite, anticipandone le necessità e dimostrando viva attenzione per la cura dei dettagli.

Gestirà il proprio lavoro in linea con le procedure aziendali garantendo il rispetto dell'immagine della struttura in termini di efficienza e di standard di qualità.

## COMMIS DI CUCINA

- Si occupa principalmente dell'esecuzione di compiti semplici sotto la supervisione dello chef, esegue la preparazione delle materie prime (pulitura e taglio verdura e frutta, pulizia del pesce ecc.)
- Segue le normative e i principi tecnici in riferimento alla sicurezza sul lavoro;
- Preparazione di piatti semplici seguendo le direttive dello chef;
- Essere a conoscenza dei principi di igiene degli alimenti (tecniche di pulizia e lavorazione e sanificazione);
- Cooperazione e saper lavorare in gruppo, doti relazionali, saper lavorare sotto stress, pazienza e spirito d'osservazione, buona manualità e precisione;