

## COMMIS DE CUISINE



<b>Métier et métiers associés</b>	Commis de cuisine –premier commis –manoeuvre de cuisine
<b>Département</b>	Cuisine
<b>Correspondance fiche ROME</b>	G1602
<b>Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)</b>	Catégorie 2 – 102/103
<b>Description</b>	<p>Commis de cuisine est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine et constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un futur professionnel de la cuisine. Le commis participe à la préparation d'une ou plusieurs parties du menu. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et découpe les légumes, prépare les sauces froides et chaudes et prend en charge des préparations liées à la mise en place avant le service.</p> <p>Il réalise des plats simples : hors-d'œuvre, potages, desserts, ... Il dispose les mets sur un plat et les transmet au personnel de salle. Il prend en charge le rangement de la cuisine après le service. Le commis dépend du chef de partie ou du cuisinier et il travaille sous supervision d'un responsable. Le commis réalise les préparations suivant les instructions du cuisinier.</p>
<b>Tâches</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aide à la mise en place</li> <li><input type="checkbox"/> Réceptionne et range les provisions</li> <li><input type="checkbox"/> Prépare les repas du personnel</li> <li><input type="checkbox"/> Epluche, nettoie, lave, coupe, hache et cuit les fruits et légumes</li> <li><input type="checkbox"/> Prépare les garnitures</li> <li><input type="checkbox"/> Prépare les sauces froides, potages, entrées, desserts, salades, ...</li> <li><input type="checkbox"/> A la fin du service, assisté ou non d'un plongeur, assure le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices</li> <li><input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement</li> </ul>
<b>Compétences/connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Résistance au stress et bonne condition physique</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance du matériel, termes culinaires et des produits (également du vocabulaire)</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)</li> <li><input type="checkbox"/> Hygiène personnelle irréprochable</li> <li><input type="checkbox"/> Possibilité de s'adapter à la variété des tâches et aux fluctuations de l'activité</li> <li><input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe, et capacité de s'intégrer dans une équipe.</li> <li><input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie</li> <li><input type="checkbox"/> Flexibilité vis-à-vis des horaires</li> </ul>

<b>Diplôme/Formation</b>	<p>Une formation est une base obligatoire pour accéder à cette fonction :</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie</li> <li><input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME</li> <li><input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale</li> <li><input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)</li> </ul>
<b>Environnement de travail</b>	Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux,...)
<b>Conditions de travail</b>	<p>Service coupé ou service direct</p> <p>Horaires variables</p> <p>Week-end et jours fériés</p> <p>Station debout prolongée</p> <p>Port de charges</p> <p>Port d'une tenue réglementaire et de chaussures de sécurité exigé</p>
<b>Conditions salariales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.728,83 € Brut (38h/semaine)</li> </ul>
<b>Evolution possible</b>	<p>Au sein d'une brigade : chef de partie, second, chef de cuisine. Cette évolution se fait après plusieurs années d'expérience, mais elle peut être plus rapide au sein d'établissements de petite taille ne disposant pas de tous les échelons d'une brigade.</p>