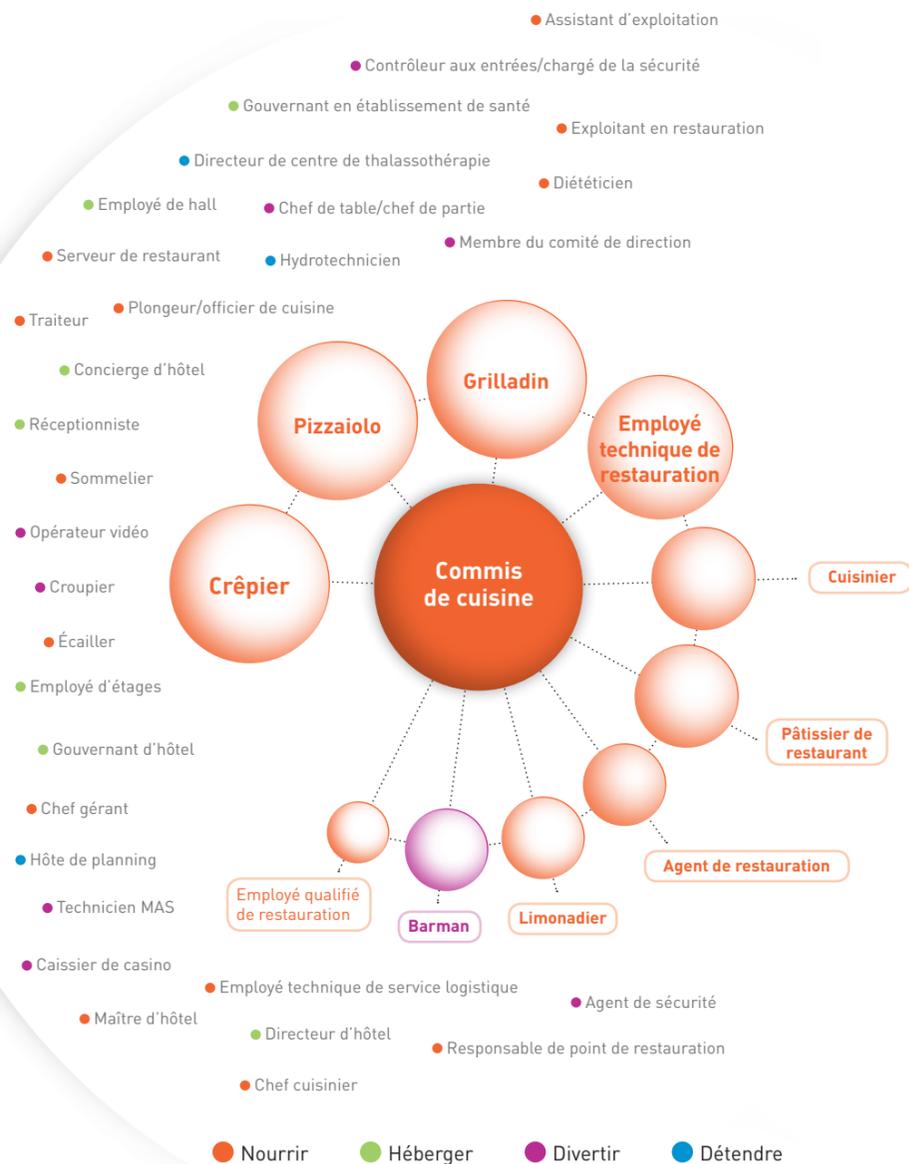


CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de commis de cuisine, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, des dizaines de milliers de personnes exercent le métier de commis de cuisine en France.



fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



COMMIS DE CUISINE H/F

Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.

Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle.

Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

04/2013 - www.cadefiv.fr

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration



COMMIS DE CUISINE H/F

Fonctions principales

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Dressage et envoi des plats
- Fabrication de pâtisseries
- Organisation et planification des activités
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Certifications principales

- CQP Commis de cuisine de la CPNE-IH
- CAP Cuisine
- Titre Cuisinier du ministère du Travail
- Bac pro Cuisine

Accès

- Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :** la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :** structure collective ou restauration traditionnelle par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** cuisinier par exemple.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de commis de cuisine s'organise autour de sept grandes fonctions :

Réception et stockage des denrées alimentaires

- Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées (DLC, température,...)
- Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
- Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Effectuer un inventaire simple

Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats

- Travailler les fruits, légumes et condiments en utilisant le matériel approprié (mandoline, robot, trancheur,...)
- Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
- Transformer des produits bruts (viandes, poissons, volailles) pour les découper, lever des filets,...
- Ouvrir et nettoyer des coquillages
- Utiliser des produits semi-élaborés

Réalisation de cuissons et remises en température

- Mettre en œuvre des techniques de cuisson sur différentes catégories de produits (viandes, légumes, œufs,...)
- Réaliser des plats chauds ou froids et des remises en température
- Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces
- Utiliser des produits semi-élaborés

Dressage et envoi des plats

- Préparer le matériel de service adapté
- Vérifier la conformité avec les bons de restaurant
- Respecter les temps de dressage
- Envoyer les plats dans le respect des consignes

Fabrication de pâtisseries

- Préparer des appareils sucrés et salés
- Réaliser des pâtes et crèmes de base
- Présenter et décorer les préparations selon les consignes

Organisation et planification des activités

- Assurer la mise en place de son poste de travail
- Dresser une liste des produits et matériels nécessaires à la réalisation d'une recette
- Prévoir les temps de réalisation pour chaque étape
- Planifier les différentes étapes de la réalisation

Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Participer au nettoyage du matériel
- Participer au nettoyage et au rangement des locaux

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le commis de cuisine doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Appliquer les codes de communication internes
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine,
- Porter attention à tout ce qui peut devenir apprentissage
- S'adapter aux fluctuations de l'activité
- S'intégrer à l'équipe
- Se mettre à la disposition des autres acteurs de la cuisine et s'adapter à la variété des tâches
- Anticiper les conflits avec les collègues

Capacités techniques et fonctionnelles

- Appliquer les bases culinaires
- Appliquer strictement des consignes
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité
- Apprendre et progresser, intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire
- Comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun, tenir sa place dans la chaîne d'activités
- Organiser son poste de travail en appliquant des consignes
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches
- Prendre en compte le fonctionnement hiérarchique de l'établissement
- Réaliser ses activités dans les temps et au moment imparti
- Avoir le sens de l'observation

