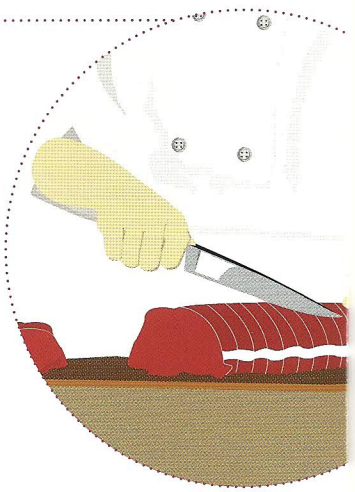
Activités principales



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

Préparations préliminaires

- Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Réalisation des travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...
- Réception de la matière d'œuvre

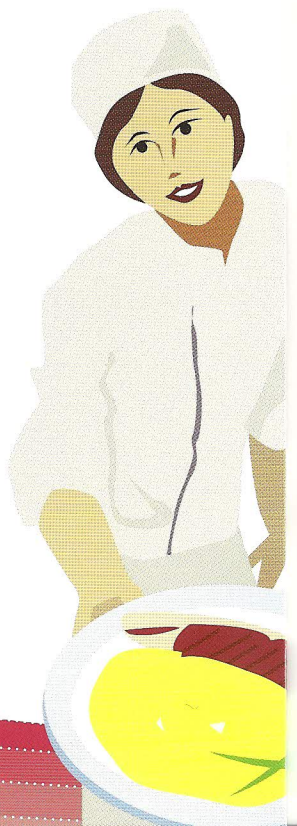


Production culinaire

- Remise en température
- Découpage de viandes et charcuterie
- Réalisation de fonds, sauces et mets simples
- Surveillance de la cuisson des mets

Dressage distribution

- Disposition des mets dans les plats
- Transmission au personnel de salle



Entretien

- Entretien de la cuisine et des locaux annexes
- Réalisation des opérations de fin de service

Compétences principales

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

Compétences techniques et fonctionnelles

- Appliquer des consignes
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité
- Apporter une réelle valeur ajoutée malgré la simplicité des activités demandées
- Apprendre et progresser
- Avoir le sens de l'observation
- Comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun dans une équipe
- Intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire
- 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
- Tenir sa place dans la chaîne d'activités

Compétences relationnelles et comportementales

- 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

