

G1602

COMMIS / COMMISE DE CUISINE

Autres emplois décrits

- Agent / Agente de cuisine
- Aide de cuisine
- Assistant / Assistante de production en restauration collective
- Chef de partie
- Chef de partie pâtissier / pâtissière
- Chef de partie poissonnier / poissonnière
- Chef de partie rôtiisseur / rôtiisseuse
- Chef de partie tournant / tournante
- Chef entremettier / entremettrice de restaurant
- Chef pâtissier / pâtissière de restaurant
- Chef saucier / saucière
- Commis / Commise de cuisine de collectivité
- Commis de cuisine tournant / Commise de cuisine tournante
- Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant
- Cuisinier / Cuisinière à domicile
- Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière
- Demi-chef de partie
- Grillardin / Grillardine
- Pâtissier / Pâtissière de restaurant
- Premier commis / Première commise de cuisine
- Second / Seconde de pâtisserie
- Sushiman / Sushiwoman

Définition

- Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).
- Peut élaborer des plats, des menus.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités

(desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).

Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue généralement sur concours (cantines scolaires, hôpitaux, ...).

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

Compétences

Savoir-faire

| | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Production, Fabrication | Préparer des ustensiles de cuisine |
| | Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques |
| | Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages |
| | Concevoir des recettes et menus |
| | Préparer des plats culinaires |
| | Dresser des plats pour le service |
| | Manipuler des équipements de cuisine |
| | Cuisiner des sauces |
| | Préparer les viandes et les poissons |
| | Éplucher des légumes et des fruits |
| Maintenance, Réparation | Superviser la préparation des produits culinaires |
| | Cuire des viandes, poissons ou légumes |
| | Préparer des glaces et des sorbets |
| | Entretien un équipement, une machine, une installation |
| | Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local |
| Gestion des stocks | Contrôler l'état des stocks |
| | Définir des besoins en approvisionnement |
| | Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison |
| | Conditionner des produits |
| Logistique | Organiser le traitement des commandes |
| | Organiser et planifier une activité |
| | Lutter contre le gaspillage alimentaire |
| Pilotage et maîtrise des coûts | Evacuer et trier des déchets, des produits |
| | Animer, coordonner une équipe |
| Protection des personnes et de l'environnement | Aménager un poste et les conditions de travail |
| | Transmettre une technique, un savoir-faire |
| Management | Parler une ou plusieurs langues étrangères |
| | |
| | |
| Gestion des Ressources Humaines | |
| | |
| | |
| Conseil, Transmission | |
| | |
| | |
| Communication | |
| | |
| | |

Organisation

Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Expliquer et faire respecter les règles et procédures

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe
Faire preuve d'autonomie
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

Diététique
Régimes alimentaires
Gestes et postures de manutention
Anglais niveau avancé B2
Logiciel de gestion de stocks




Normes et procédés

Chaîne du froid
Chiffrage/calcul de coût
Conditionnement des aliments
Modes de conservation des produits alimentaires
Modes de cuisson des aliments
Procédures de conditionnement
Procédures de cuisson sous vide
Procédures de la marche en avant
Procédures de nettoyage et de désinfection
Production culinaire
Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Législation alimentaire
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Règles et consignes de sécurité
Fiches techniques de cuisine

Produits, outils et matières

Cuisine des spécialités régionales françaises
Cuisine du monde
Familles de produits alimentaires
Types de desserts
Types de produits traiteurs
Types de viande
Variétés de fruits et légumes
Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
Utilisation de plaques de cuisson

Contextes de travail

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Conditions de travail et risques professionnels | <p>Au domicile d'un particulier</p> <p>Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives</p> <p>Port de tenue professionnelle ou d'uniforme</p> <p>Station debout prolongée</p> |
|  | Horaires et durée du travail | <p>Travail en horaires décalés</p> <p>Travail en horaires fractionnés</p> <p>Travail le week-end</p> <p>Travail par roulement</p> |
|  | Types de structures | <p>Établissement de restauration collective</p> |

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration