

Le commis de cuisine est la première étape de la hiérarchie des métiers de la cuisine. Il est en charge des tâches simples et apprendra de l'observation de la pratique des professionnels qui l'entourent.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- S'assurer de la bonne conservation et du stockage des denrées
- Assurer la mise en place de son poste de travail
- Réaliser les mises en places qui lui sont confiées par le chef de partie ou le cuisinier
- Réalisation des préparations à la fabrication des plats
- Travailler les fruits, légumes et condiments en utilisant le matériel approprié (mandoline, robot, trancheur,...)
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson sur différentes catégories de produits (viandes, légumes, œufs,...)
- Participer à la préparation des plats et des mets
- Entretien et nettoyage de son espace de travail

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Savoir utiliser une fiche technique
- Connaître le vocabulaire de la cuisine
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
- Précision et rapidité des gestes
- Techniques de cuisine de base

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

