

Autres dénominations : Commis de cuisine de collectivité / Commise de cuisine de collectivité

Présentation du métier

Le commis de cuisine / La commise de cuisine réalise des préparations préliminaires et des mets simples. Il / Elle dresse des plats et les transmet au personnel de salle. Il / Elle participe à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes. Il / Elle applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Conditions d'accès au métier

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, ...).

Compétences professionnelles

- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Chaîne du froid
- Conditionner des produits
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Élaborer des plats cuisinés
- Entretien, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Éplucher des légumes et des fruits
- Évacuer, recycler des déchets, des produits
- Gérer les stocks
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Utiliser des équipements, du matériel et des outillages de cuisine

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Prendre des initiatives et être force de propositions
- Travailler en équipe
- Faire preuve de réactivité
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- S'adapter aux changements

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1602 - Personnel de cuisine](#).