

Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



Commis de cuisine

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Production culinaire :

Rassembler tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
Réaliser des travaux préparatoires (épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...)
Réaliser des préparations de fonds, sauces et mets simples
Surveiller la cuisson des mets
Dresser les plats pour le service
Effectuer le nettoyage et l'entretien du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

Approvisionnement / stockage :

Réceptionner les matières premières
Stocker des denrées selon les méthodes prescrites dans la structure

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Utiliser différentes techniques de cuisson
Utiliser des techniques de production culinaire
Connaitre les modes de conditionnement des aliments
Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires

Compétences transverses

Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ...

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1602**