

# 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**