

COMMIS DE CUISINE

Emploi Repère = Commis de cuisine/pâtissier _ Statut Employé – Niveau 3 (CCN Restauration, RC Avenant 47)

FINALITE

Participer à la préparation et production des repas en appui des cuisinants sur la production. Mettre en œuvre des techniques culinaires simples.

MISSIONS

- **Participer à la préparation des denrées pour la production**
 - Organise son poste de travail
 - Rassemble tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
 - Réalise des travaux préparatoires (Epluchage et lavage des fruits et légumes ; Réduction de sauces ; cuisson ; Garniture des fonds de tartes) sous la responsabilité d'un cuisinier ou second de cuisine
- **Accompagner l'équipe de production chaude**
 - Réalise des mets simples
 - Assure des opérations de remise en température
 - Découpe de viandes et de charcuterie
 - Dresse des plats et les transmet au personnel de salle
- **Participer au service (Plats chaud, Légumes...)**
- **Assurer la propreté du matériel et des locaux**
 - Participe à la plonge
 - Participe au nettoyage des bacs et ustensiles servant à la production
 - Assure des opérations de nettoyage des postes de travail en cuisine et des locaux annexes.
 - Entretient son matériel

L'ensemble de ces missions, non exhaustives, peuvent varier selon la taille, l'effectif et l'organisation du restaurant.

COMPETENCES MAITRISEES

- **CONNAISSANCES et SAVOIR-FAIRE**
 - Maîtrise des procédures HACCP
 - Connaissance et respect des règles d'accueil du convive
 - Maîtrise des règles liées à la gestion des restes et au stockage des denrées
 - Connaissance et maîtrise des matériels de cuisine
 - Aide à la production (confection des plats) et au service
 - Respect du planning de production
 - Recherche de satisfaction client : savoir devancer les attentes, tenir ses promesses et démontrer ses compétences. Conseil des convives
 - Gestion du temps et de la pression en période de forte affluence en contact direct avec le client
 - Maîtrise du français lu et écrit
 - Respect des consignes dans le cadre de la politique de sécurité au travail, qualité, hygiène, environnement.
- **SAVOIR ETRE**
 - Excellent relationnel, Savoir développer une relation de qualité en interne comme en externe
 - Avoir une culture « service » alliant pragmatisme, bon sens et bonne humeur
 - Rigoureux, méthodique et soucieux du respect des procédures et des consignes
 - Esprit d'équipe, capable de travailler en équipe

CONTINUE DE SERVICE

Peut-être remplacé par un(e) cuisinier(e)

Peut remplacer un(e) employé(e) de service, un(e) cuisinier(e) sur certains de ses aspects

CONDITIONS PARTICULIERES

- Travail debout prolongé et répétitif
- Manutention de charges

FORMATION : CAP ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE CQP Commis de Cuisine