

Fiche de poste du Commis de cuisine / Commise de cuisine

Le poste de commis de cuisine est le premier pallier en cuisine. Il rassemble les ingrédients nécessaires à la préparation des plats. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes. Il réalise des plats simples comme des hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts.



Activités principales

- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons...)
- Réalisation de mets simples
- Organisation du poste de travail
- Dressage, distribution
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes

Compétences principales

- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine, avoir le sens de l'observation
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches
- Réaliser des activités dans les temps impartis et aux moments opportuns
- S'adapter à la variété des tâches et des rythmes de travail
- S'intégrer dans une équipe hiérarchisée