

COMMIS DE CUISINE



Secteur :

> **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Affinité :

Le travail manuel

Le travail en équipe



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

CAP

Sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de partie ou d'un chef cuisinier, **le commis de cuisine accomplit diverses missions et participe à la réalisation des mets** dans le respect des fiches techniques.

Les missions



- ✓ Réalisation de préparations culinaires
- ✓ Réception et stockage des denrées alimentaires
- ✓ Nettoyage et entretien de l'espace de travail ainsi que du matériel de cuisine
- ✓ Participation au service avec l'équipe auprès des clients convives
- ✓ Contribution au respect des normes d'hygiène et de sécurité

Le lieu de travail



- ✓ Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.

Les qualités requises



- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Curieux
- ✓ Organisation
- ✓ Rigueur
- ✓ Sens de l'observation

Les formations possibles



Niveau CAP :

- ✓ [CAP cuisine](#)

Certifications :

- ✓ [TFP \(Titre à finalité professionnelle\) Commis de Cuisine](#)
- ✓ [TP \(Titre professionnel\) Commis de cuisine](#)

Les possibilités d'évolution



- ✓ [Cuisinier\(ère\)](#)
- ✓ Second(e) de Cuisine
- ✓ [Chef\(fe\) de Cuisine](#)

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓