

COMMIS DE CUISINE



Secteur :

➤ Hôtels, cafés, restaurants



Insertion professionnelle :

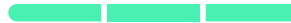


Affinité :

Le travail manuel
Le travail en équipe



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

CAP

BAC

Certifications (CQP ou TFP)

Sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de partie ou d'un chef cuisiner, le commis de cuisine accomplit **diverses missions indispensables à la bonne marche d'un service de restauration.**

C'est un métier riche en apprentissage et idéal pour monter progressivement en compétences.

Le commis de cuisine doit adapter son savoir-faire au monde de demain : évolution des goûts (vegan, sans gluten, etc.), des techniques (nouveaux conditionnements, cuisine moléculaire, etc.) ou encore des produits (local, de saison, bio, etc.).

Les activités principales



- ✓ Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- ✓ Réalisation de cuissons et remises en température
- ✓ Fabrication de pâtisserie
- ✓ Dressage et envoi des plats
- ✓ Organisation et planification de l'activité
- ✓ Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

- ✓ Réception et stockage des denrées alimentaires

Le lieu de travail



- ✓ Tous types de restauration : traditionnelle, collective, gastronomique, thématique, cafétéria, brasserie, traiteur...

Les qualités requises



- ✓ Patience
- ✓ Curieux
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Créativité
- ✓ Sens de l'observation

Les formations possibles



- ✓ [TFP \(Titre à finalité professionnelle\) Commis de Cuisine](#)
- ✓ [CAP Cuisine](#)
- ✓ [Bac pro Cuisine](#)
- ✓ [BP cuisine](#)

Ces qualifications sont essentielles pour démarrer un parcours professionnel !

Les possibilités d'évolution



- ✓ [Cuisinier\(ère\)](#)
- ✓ [Chef\(fe\) de partie](#)
- ✓ [Pâtissier\(ère\)](#)
- ✓ [Pizzaiolo](#)
- ✓ [Crêpier\(ère\)](#)
- ✓ Ecailler(ère)
- ✓ Second chef(fe) de cuisine
- ✓ [Chef\(fe\) cuisinier\(ère\)](#)
- ✓ Exploitant/gérant en restauration

Trouve ta place !

Comme Sibyle, toi aussi trouve ta place dans le métier de commis de cuisine.

1001 Métiers Hôtel-Resto

L'application « 1001 Métiers Hôtel-Resto » vous propose de découvrir l'univers de l'hôtellerie et de la restauration à travers des quiz et des articles mettant en lumière les codes et les métiers existant de ces secteurs.



Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

