

## COMMIS DE CUISINE



Secteur :

► **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Affinité :

**Le travail manuel**  
**Le travail en équipe**



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

**CAP/BEP**

Sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de partie ou d'un chef cuisiner, **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 :

- ✓ Titre professionnel Commis de Cuisine collective

## Les possibilités d'évolution



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

## Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

