RIASEC : R

G1602
COMMIS / COMMISE DE CUISINE

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Agent / Agente de cuisine
- Aide de cuisine
- Commis de cuisine tournant / Commise de cuisine tournante
- Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant

Définition

Le Commis de cuisine, un acteur essentiel dans la préparation des mets et la production en cuisine.

- Assiste les cuisiniers, chefs de partie dans la préparation des plats
- Prépare les ingrédients nécessaires à la confection des recettes
- Maintient la propreté des plans de travail, des ustensiles de cuisine et des locaux
- Participe à la réception et au stockage des marchandises
- Applique les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Participe à l'envoi des plats pendant le service

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP à Bac en hôtellerie-restauration, option cuisine.

Certifications et diplômes :

- CAP cuisine
- Bac pro cuisine
- Commis de cuisine
- Titre professionnel commis de cuisine

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des ustensiles de cuisine
- Manipuler des équipements de cuisine
- Découper et tailler les légumes, fruits et condiments
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Assurer la propreté de la zone de travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Cuisiner des sauces pour accompagner les produits
- Dresser des plats pour le service
- Eplucher des légumes et des fruits
- Préparer les viandes et les poissons
- Préparer et réaliser les pâtes, appareils et crèmes pour les desserts
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Participer à un inventaire
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Préparer son intervention sur les chantiers ou sites de production
- Optimiser l'utilisation des ressources alimentaires Transition écologique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Réaliser ses activités selon les étapes et les temps impartis
- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles
- Maintenir une communication efficace avec la direction
- S'intégrer dans l'équipe et faire preuve de coopération

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Appliquer les écogestes dans sa pratique — Transition écologique
- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique

Développement économique

- Présenter et décorer les préparations selon les consignes

Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Savoirs

Domaines d'expertise

- **Techniques de dressage des plats**
- Epices et herbes culinaires
- Gestes et postures de manutention

Normes et procédés

- **Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Fiches techniques de cuisine
- **Chaîne du froid**
- **Modalités de conservation des produits alimentaires**
- Modes de cuisson des aliments
- Procédures de cuisson sous vide
- Techniques de désinfection des surfaces

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- **Familles de produits alimentaires**
- Types de desserts
- Types de viande
- Variétés de fruits et légumes
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
- Variétés de poissons

Techniques professionnelles

- Préparation de sauces de base
- Communication en équipe en cuisine
- Techniques de cuisson basse température
- Techniques de marinade
- Préparation de pâtisseries simples

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Exposition à de hautes températures
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Salarié secteur public

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Etablissement de restauration traditionnelle

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail