COMMIS DE CUISINE

DEMAIN JE SERAI ...

Commis de cuisine

(Second degré > Article 45)

C'est quoi ?

Le commis de cuisine est un exécutant qui travaille selon les instructions du chef. Il identifie et range les produits alimentaires et le matériel, les utilise et les respecte. Il exécute les tâches préalables à la préparation des mets et réalise le repas du communard.
De plus le commis assiste le chef pendant le service et l'envoi, participe à la maintenance et à la remise en ordre. Enfin il travaille dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, respecte les règles de savoir-vivre et collabore avec les autres membres du personnel.

Que vas-tu apprendre ?

- aider à la mise en place des différentes préparations
- aider à l'envoi pendant le service
- aider à la préparation des différents plats
- aider au rangement, à la conservation des denrées alimentaires et à l'entretien du matériel et des locaux
- s'intégrer dans la vie professionnelle
- communiquer oralement
- communiquer par écrit
- calculer un budget

Quels titres obtiendras-tu ?

- CQ : certificat de qualification spécifique
- Possibilité d'obtenir une attestation de réinsertion vers une 4e ou une 5e professionnelle

Les qualités essentielles

- Dynamisme
- Réactivité
- Résistance
- Adaptation