



## COMMIS DE CUISINE

### DEFINITION GENERALE DU METIER

- PRÉPARE, CUISINE DES PLATS, DES METS OU DES REPAS
- MET EN ŒUVRE DES TECHNIQUES ET DES RÈGLES DE FABRICATION CULINAIRE

### ACTIVITES

#### COMPETENCES :

- EXÉCUTER LES TÂCHES PRÉALABLES À L'ÉLABORATION DES METS (ÉPLUCHAGE DES LÉGUMES, ÉCAILLAGE ET NETTOYAGE DES POISSONS)
- PRÉPARER DES SANDWICHES ET SALADES
- UTILISER, ENTREtenir LES APPAREILS ET INSTALLATION DE CUISINE
- FAIRE LA PLONGE DE LA BATTERIE ET DE LA VAISSELLE
- NETTOYER, RANGER LES ÉQUIPEMENTS, LES LOCAUX ET CHOISIR LES PRODUITS D'ENTRETIEN
- POSSÉDER DES NOTIONS DE CUISINE
- POSSÉDER DES NOTIONS DE PLOMBERIE ET D'ÉLECTRICITÉ

### QUALITES

- CONSCIENCIEUX
- PONCTUALITÉ
- INTÉGRITÉ
- POLYVALENT
- MOTIVATION
- DISPONIBILITÉ
- DYNAMISME
- CAPACITÉ À S'ORGANISER
- TENUE ET HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

### SAVOIR ETRE ET SAVOIR FAIRE

- ETRE PRÉSENT ET OFFRIR SES SERVICES AVEC PERTINENCE
- Avoir L'ESPRIT D'ÉQUIPE
- SENS DE LA COLLABORATION
- RESPECT DES PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT DE LA MAISON AINSI QUE LES LIENS HIÉRARCHIQUES

### SUPERIEUR HIERARCHIQUE

- LE CHEF CUISINIER OU LE CHEF DE PARTIE
- LE RESPONSABLE DE BOUTIQUE ET SES ADJOINTS