

Présentation de la section "*commis de cuisine*"

COMMIS DE CUISINE

DUREE: 1 année

CHAMP D'ACTIVITE

Le commis de cuisine exécute des tâches préalables à la préparation de mets et réalise, en particulier ou en équipe, des préparations (chaudes, froides ou desserts) sous les ordres du responsable (chef de partie ou cuisinier).

TÂCHES

Sous la surveillance d'un responsable et en se conformant aux horaires particuliers et aux règles en vigueur (sécurité, hygiène, ergonomie et législation) ainsi qu'aux directives relatives à l'aménagement de l'espace et des différents plans de travail, le commis de cuisine exécute les tâches suivantes :

- ✓ participer aux opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires ;
- ✓ rassembler les matières premières et auxiliaires nécessaires à la production ;
- ✓ identifier et utiliser correctement le matériel et l'outillage en fonction de tâches à exécuter ;
- ✓ aider à la mise en place des aliments (nettoyer, laver, éplucher, couper, hacher, cuire,...) ;
- ✓ préparer les garnitures, les sauces de base, les potages,... ;
- ✓ aider le responsable (chef de partie ou cuisinier) dans les préparations et dans l'envoi, y compris dans le service du communal ;
- ✓ assurer la conservation des denrées alimentaires ;
- ✓ nettoyer le matériel, l'outillage et les plans de travail ;
- ✓ participer à la remise en ordre de la cuisine et au réapprovisionnement des frigos ;
- ✓ participer à la maintenance et à la désinfection des équipements et des locaux de travail ;
- ✓ collaborer avec les autres membres du personnel.

DEBOUCHES

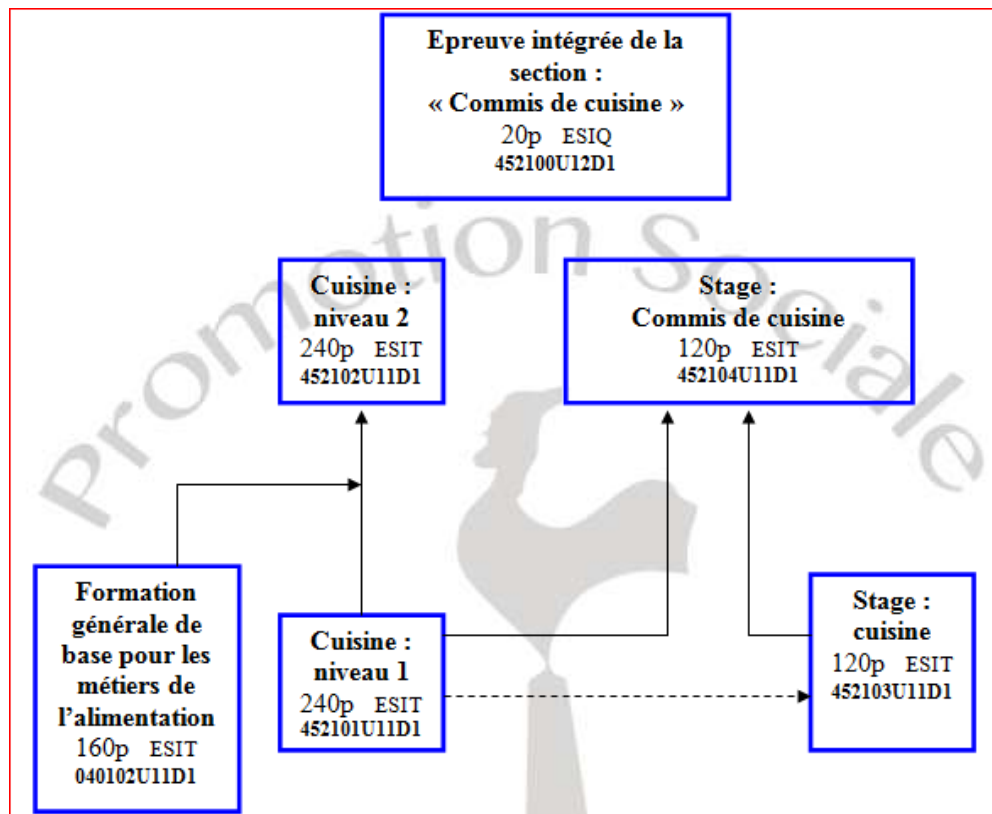
Le commis de cuisine peut exercer son activité dans tout type de restaurant.

TITRE OBTENU

Certificat de qualification de "commis de cuisine" de niveau secondaire inférieur.

Présentation de la section "commis de cuisine"

ORGANIGRAMME



Jemappes - Quiévrain