

# Commis de Cuisine

## Acteur essentiel en cuisine

Sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de partie ou d'un chef cuisinier, le commis de cuisine accomplit diverses missions indispensables à la bonne marche d'un service de restauration.

C'est un métier riche en apprentissage et idéal pour monter progressivement en compétences.

Le commis de cuisine doit adapter son savoir-faire au monde de demain : évolution des goûts (végan, sans gluten, etc.), des techniques (nouveaux conditionnements, cuisine moléculaire, etc.) ou encore des produits (local, de saison, bio, etc.).

## Les activités principales

- \* Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- \* Réalisation de cuissons et remises en température
- \* Fabrication de pâtisserie
- \* Dressage et envoi des plats
- \* Organisation et planification de l'activité
- \* Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine



## Les qualités requises

- \* Patience
- \* Curiosité
- \* Sens de l'organisation
- \* Créativité
- \* Sens de l'observation



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

## Le témoignage de Mélanie

Mon métier en 3 mots ?

**Passion, persévérance et diversité !**

Après avoir travaillé comme commis de cuisine dans des brasseries pendant cinq saisons, j'ai décidé de rejoindre un restaurant gastronomique. Mon objectif est de gagner en expérience dans des environnements variés afin de prouver que je peux devenir chef. On commence souvent comme commis de cuisine et on progresse rapidement grâce à notre travail et notre détermination. Ce que j'apprécie dans ce métier, c'est de faire ce qui me passionne. Chaque jour est une nouvelle aventure, je me lève en sachant que ma journée sera différente.

## Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Commis de cuisine, demain je peux devenir :



# Commis de Cuisine



## Les formations possibles

\* [CAP Cuisine](#)

## Certification

\* [Titre à finalité professionnelle \(TFP\) Commis de Cuisine](#)

Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue. Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution :