

Premier(e) commis de cuisine

I. POSITIONNEMENT AU NIVEAU DU CADRE FRANCOPHONE DES CERTIFICATIONS (CFC)

Ce profil professionnel sera positionné au niveau 2 du Cadre francophone des certifications.

II. CHAMP D'ACTIVITES

Le/la premier(e) commis dépend du /de la chef(fe) de partie ou du/de la cuisinier(e) travaillant seul(e). Il/elle travaille sous la supervision d'un responsable (pour les préparations froides, chaudes ou les desserts).

Il/elle donne des instructions opérationnelles aux commis. Il/elle coordonne et supervise les occupations des commis. Il/elle vérifie la mise en œuvre des instructions données.

Il/elle réalise la mise en place. Il/elle prépare, dispose, garnit les mets.

Il/elle est responsable du travail que son/sa chef(fe) de partie et/ou le/la cuisinier(e) lui confie pour la mise en place (il/elle réceptionne et contrôle les marchandises selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du cuisinier/ de la cuisinière, il/elle nettoie, lave, épluche, coupe, hache, cuit les légumes et les fruits ; il prépare les garnitures, sauces de base froides et chaudes, potages, entrées et les bases des desserts, salades ; il/elle réalise la cuisson préliminaire des mets).

Durant le service, le/la premier(e) commis aide le/la chef(fe) de partie ou le/la cuisinier(e) dans les préparations, il/elle suit ses instructions.

Après le service, il/elle débarrasse, assure la conservation des denrées alimentaires selon les règles d'hygiène, nettoie le lieu et les instruments de travail, assure l'ordre et la netteté dans la cuisine, respecte les normes de sécurité pendant le travail et vérifie l'état des stocks selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du/de la cuisinier(e).

Le /la premier(e) commis de cuisine exerce le métier sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

Il/elle exerce le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier. Il/elle exerce le métier au sein d'une équipe pluridisciplinaire et est responsable de plusieurs personnes.

III. ACTIVITES CLES

*dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur,
dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,*

- ◆ seconder le/la chef(fe) de partie / le/la cuisinier(e) lors des contrôles et rangements des marchandises ;
- ◆ seconder le/la chef(fe) de partie / le/la cuisinier(e) lors des mises en place ;
- ◆ seconder le/la chef(fe) de partie / le/la cuisinier(e) pendant le service et l'envoi ;
- ◆ seconder le/la chef(fe) de partie / le/la cuisinier(e) lors de la remise en ordre ;
- ◆ donner des instructions aux commis de cuisine et contrôler la mise en œuvre ;
- ◆ respecter les règles professionnelles.

IV. LIEUX D'EXERCICE DU METIER

L'activité de ce métier s'exerce au sein de restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, traiteur, restauration mobile (trains, bateaux...)

V. SITOGRAPHIE

- Classification des fonctions du secteur HORECA : www.horecanet.be
- Fiche REM
- Fiche ROME V3 G1602, http://www.jeanlucio.com/images/FEM_G1602.pdf
- SFMQ, *le 1^{er}/^{ère} Commis*, <http://www.sfmq.cfwb.be/index.php?id=1862>