

COMMIS DE CUISINE

MISSION

Réaliser des opérations de préparation, production et distribution culinaire en se conformant aux instructions reçues et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

ACTIVITES

FONCTION PREPARATION

- Réception de la matière d'œuvre
- Réalisation des travaux préliminaires (nettoyage de la salade, liaisons froides par exemple)
- Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- NOTA : d'autres tâches de préparation peuvent être confiées au commis de cuisine en fonction des plats préparés et en fonction des méthodes utilisées (légumes achetés déjà épluchés, sauces toutes préparées, produits élaborés etc...)

FONCTION PRODUCTION CULINAIRE

- Réalisation de mets simples (hors d'œuvre, légumes, salades, desserts) selon les fiches techniques
- Remise en température des produits
- Elaboration du repas du personnel

FONCTION DRESSAGE DISTRIBUTION

- Dressage et présentation des mets en conformité avec les fiches techniques et bons de commandes
- Transmission au personnel de salle

FONCTION HYGIENE

- Application des règles d'hygiène et de sécurité
- Port d'une tenue conforme

FONCTION ENTRETIEN

- Réalisation des opérations de fin de service
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes

FONCTION ANNEXE

- Réalisation des travaux de lavage ...