

# Commis de cuisine

Sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de partie ou d'un chef cuisinier, le commis de cuisine accomplit diverses missions et participe à la réalisation des mets dans le respect des fiches techniques.

## En bref

- Secteur **Restauration collective**
- Niveau d'étude conseillé **CAP**
- Insertion professionnelle **Elevée**
- Perspective d'évolution **Elevée**



## Missions

- Réalisation de préparations culinaires
- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Nettoyage et entretien de l'espace de travail ainsi que du matériel de cuisine
- Participation au service avec l'équipe auprès des clients convives
- Contribution au respect des normes d'hygiène et de sécurité

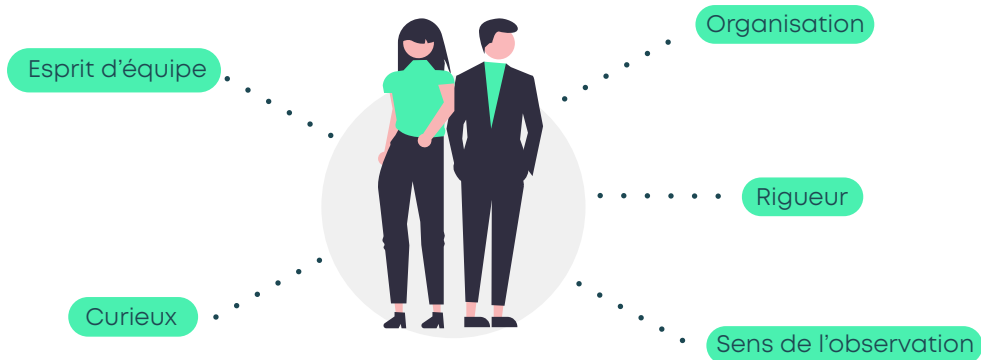


## Lieu de travail

- Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.



## Qualités requises



## Formations possibles

Niveau CAP :

- CAP de Cuisine

Certification :

- Titre professionnel  
Commis de Cuisine



## Possibilités d'évolution

- Cuisinier(ère)
- Second(e) de Cuisine
- Chef(e) de Cuisine

