

Commis de cuisine

- > **Définition**
- > **Description des tâches / conditions de travail**
- > **Salaires / Revenus**
- > **Evolution professionnelle**
- > **Etudes / formations**
- > **Pour en savoir plus**

Les fiches métiers



Définition

Le titre de commis désigne le jeune débutant qui démarre une carrière dans la cuisine. Le commis de cuisine participe à la préparation d'une ou plusieurs parties du menu ou de la carte sous le contrôle d'un cuisinier.

Description des tâches / conditions de travail

Le commis a pour tâche de rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes, il met à réduire les sauces, il garnit les fonds de tarte. Il réalise des plats simples comme des hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts. Il surveille la cuisson et réchauffe les plats surgelés. Il peut aussi découper les viandes froides et la charcuterie. Il dispose les mets sur un plat et les transmet au personnel de la salle.

C'est lui qui est chargé de l'entretien de la cuisine : il nettoie les ustensiles qu'il utilise ainsi que les plans de travail. Il balaie et lave le sol. En l'absence de plongeur ou de machine, il doit laver la vaisselle et ranger le matériel. Selon le type d'établissement où il travaille, il réalise tout ou partie de ces tâches.

Le commis de cuisine travaille seul ou en équipe. Il travaille debout, dans la chaleur et les odeurs de cuisine.

Il n'a généralement pas de contact avec la clientèle sauf dans les restaurants en libre service. Il porte un vêtement de travail,

pantalon, veste et toque et doit respecter des règles d'hygiène très strictes.

Le nombre d'emplois saisonniers étant important, le commis de cuisine peut changer de lieu et de région de travail.

Le commis peut travailler dans différents type d'entreprises : des restaurants, des entreprises assurant la restauration à bord des moyens de transport, chez des traiteurs, des restaurants de collectivités (écoles, hôpitaux, cantines, maisons de retraite), des centres et villages de vacances.

Ses qualités : d'abord de la patience pour accepter des tâches parfois ingrates, de la résistance physique et psychologique.

Salaires / revenus

Le salaire net d'un débutant en cuisine de restaurant est généralement calé sur le SMIC.

Evolution professionnelle

Le commis de cuisine peut devenir cuisinier puis chef de cuisine. Dans la restauration collective, il peut devenir gérant de restaurant collectif. Il peut aussi, après plusieurs années d'expérience, se mettre à son compte.

Etudes / formations

Il existe plusieurs diplômes de base dans le domaine de la cuisine :

- un CAP cuisine,
- un CAP cuisinier en dessert de restaurant,
- une MC cuisinier en dessert de restaurant,
- un BEP métiers de la restauration, dominante production culinaire.

Pour les jeunes déjà engagés dans la vie active un brevet professionnel (BP) cuisinier peut couronner leur formation.

Pour en savoir plus

Fédération nationale de l'industrie hôtelière
22, rue d'Anjou
75008 - Paris
Tél : 01 44 94 19 94
www.umih.fr

© CIDJ -

02/2006

[Retour en haut de page](#)