SAUVY RESTAURATION ENTREPRISE ADAPTÉE	**FICHE DE POSTE COMMIS DE CUISINE**	Rédigé : 1/03/2022 **MAJ : 15-10-2026** Indice de révision : 03

Intitulé du poste : COMMIS DE CUISINE
Nature du poste : Employé non cadre / RQTH
Référence convention collective : Niveau III « Restauration collective »
Etablissement : Entreprise adaptée Sauvy Restauration / Site : UCPA Elne

MISSIONS DU POSTE

Missions principales du poste :

- ✓ Le commis de cuisine assiste le chef de cuisine et le(s) cuisinier(s) et participe à toutes les étapes de la préparation et la production des repas Participe à la réception et au stockage des denrées alimentaires
- ✓ Réalisation des préparations préliminaires (épluchages, travail des fruits, transformation produits bruts, …)
- ✓ Réalisation de productions chaudes et froides simples, peut intervenir à la finition et au contrôle qualité de la production.
- ✓ Entretien et nettoyage de la cuisine et du matériel.

Activités du poste :

- ✓ Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats. Préparer à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes.
- ✓ Réaliser des plats simples comme des hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts.
- ✓ Assurer les cuissons, et réfrigérations.
- ✓ Préparations préliminaires :
  - ➢ Réaliser l'ensemble des préparations préliminaires à la production. (Épluchage, travail des fruits et condiments), transformation des produits bruts.
  - ➢ Connaitre et respecter l'ensemble des procédures d'hygiène alimentaire.
  - ➢ Organiser son poste de travail.
- ✓ Réaliser des productions chaudes et froides :
  - ➢ Posséder un savoir-faire lui permettant de mettre en pratique les techniques culinaires simples (préparation, mode de cuisson, …)
  - ➢ Connaitre les techniques d'utilisation de produits demi élaborés
  - ➢ Connaitre les caractéristiques des différents produits pour optimiser leur utilisation
  - ➢ Savoir élaborer une recette simple à partir de fiche technique
- ✓ Distribuer la prestation aux convives :
  - ➢ Réaliser la mise en place de la distribution des repas (matériel, approvisionnements, dessertes…)
- ✓ Faire l'entretien de la cuisine et du matériel :

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

- Est sensibilisé à l'importance des conséquences d'une mauvaise hygiène en prestation et participe à la démarche HACCP et PMS
- Connaitre et appliquer les procédures de nettoyage des matériels et des locaux
- Assurer le nettoyage et le rangement du matériel en fin de service et participe à la plonge
- Procéder aux entretiens périodiques, au nettoyage après chaque utilisation (marmites, sauteuse, planche de travail, ustensiles de cuisson) et au nettoyage du sol cuisine, légumerie, siphons.

Hygiène, sécurité et environnement :

Il/ Elle respecte l'ensemble des consignes de sécurité relatives :

- ✓ Aux exigences réglementaires
- ✓ Aux dispositions spécifiques au site et à la politique sécurité du client donneur d'ordre (DUERP, Plan de prévention)
- ✓ Aux engagements Prévention – Santé et sécurité au travail définis par l'association Sauvy
- ✓ Il/ Elle porte les Equipements de Protection Individuelle mis à sa disposition
- ✓ Il/ Elle participe aux actions de formation et de prévention sur la sécurité au travail
- ✓ Remonte à sa hiérarchie toute anomalie ou dysfonctionnement d'un équipement, et plus généralement toute situation dangereuse pour lui ou elle et ou un tiers, qu'il serait amené à constater
- ✓ Il/ Elle respecte les consignes de préservation de l'environnement du groupe et celles du client (bonnes pratiques environnementales, développement durable et fait remonter tout incident (fuite d'eau …) ou information pouvant porter atteinte à la préservation de l'environnement et à la qualité de vie au travail.

Intérêts et contraintes du poste :

- ✓ Applique les modes opératoires en vigueur et le plan de travail qui lui ont été communiqués
- ✓ Connaît et respecte les règles sanitaires HACCP sur lesquelles il/elle a été formé(e).
- ✓ Respecte les horaires de travail.
- ✓ Prend soin du matériel et des locaux mis à sa disposition.
- ✓ Expositions à des températures élevées, froides, exposition à l'humidité
- ✓ Utilisation de machine, et outils tranchants
- ✓ L'employé commis de cuisine peut être amené à travailler sur d'autres sites de Sauvy Restauration.

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

Champ d'autonomie et de responsabilité :

- ✓ Prélever tous les échantillons nécessaires aux contrôles.
- ✓ Appliquer les modes opératoires en vigueur et le plan de travail qui lui ont été communiqués
- ✓ Connaitre et respecter les règles sanitaires du PMS sur lequel il a été formé Respecte les horaires de travail
- ✓ Prendre soin du matériel et des locaux mis à sa disposition et informer de toute dégradation et besoin en réparation.

Champ des relations :

- ✓ Faire remonter à sa hiérarchie toute anomalie ou dysfonctionnement d'un équipement, et plus généralement toute situation dangereuse pour lui/elle ou un tiers, qu'il/elle serait amenée à constater.
- ✓ L'emploi requiert la capacité à travailler en équipe et la transmission de consignes à d'autres membres de l'équipe. Cela implique la capacité à comprendre et retranscrire des consignes claires, orales ou écrites, permettant l'accomplissement du travail.
- ✓ Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues quel que soit son âge, sexe, statut, origine ou religion.

COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE

Savoir – Connaissances théoriques et pratiques :

- ✓ Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité relatives au stockage et à la conservation des denrées alimentaires Participe au contrôle / rangement / déconditionnement des denrées Peut participer à la réalisation de l'inventaire.
- ✓ Connaît et respecte l'ensemble des procédures d'hygiène alimentaire Connaît les techniques d'utilisation de produits semi élaborés.
- ✓ Connaît les caractéristiques des différents produits pour optimiser leur utilisation.
- ✓ Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité relatives au stockage et à la conservation des denrées alimentaires
- ✓ Connaît les techniques d'utilisation de produits semi élaborés.
- ✓ Connaît les caractéristiques des différents produits pour optimiser leur utilisation.

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

Savoir-faire – Techniques et méthodologiques :

- ✓ Savoir organiser son poste de travail pour optimiser sa production.
- ✓ Savoir réaliser l'ensemble des préparations préliminaires à la production (épluchage, travail des fruits et condiments), transformation des produits bruts, …
- ✓ Possède un savoir-faire lui permettant de mettre en pratique les techniques culinaires simples (préparation, mode de cuisson, …)
- ✓ Savoir élaborer une recette simple à partir de fiche technique.

Savoir-être :

- ✓ Avoir la capacité à travailler en équipe et éventuellement la transmission de consignes à d'autres membres de l'équipe. Cela implique la capacité à comprendre et retranscrire des consignes claires, orales ou écrites, permettant l'accomplissement du travail.
- ✓ Il entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues, quels que soient âge, sexe, statut, origine ou religion.
- ✓ Adopte un comportement avenant, professionnel et respectueux en toute circonstance vis-à-vis des convives, du client et des tiers.
- ✓ Avoir une tenue propre et adaptée au poste lorsqu'il est en relation avec les convives ou en production.

DIPLOME – MODALITES D'ACCES AU POSTE

- ✓ Titulaire à minima d'un CAP de commis de Cuisine ou d'une équivalence en expérience professionnelle ou VAE et/ou titulaire d'un CQP Commis de cuisine.
- ✓ Avoir une expérience confirmée dans une fonction de cuisinier
- ✓ Cet emploi correspond à une évolution professionnelle depuis les postes employés de niveau I et II, via l'acquisition d'un titre professionnel ou d'un certificat qualifiant professionnel commis de cuisine pour maitriser les techniques professionnelles à mettre en œuvre.
- ✓ Un salarié peut également y accéder à l'embauche s'il ou elle dispose des qualifications requises CAP cuisine ou CQP commis de cuisine.
- ✓ Le savoir-faire et l'expérience acquis sur le poste permettent au commis de cuisine de s'impliquer progressivement dans toutes les étapes de production.
- ✓ Outre un véritable Intérêt pour la cuisine, la fonction nécessite un véritable esprit d'équipe

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

PRESENTATION DU SERVICE ET POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE

Située à Elne, l'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) est un acteur majeur de la restauration collective. Grâce à l'engagement quotidien d'une équipe de 15 collaborateurs, elle produit en moyenne 600 repas par jour, cinq jours par semaine. Ces prestations bénéficient à huit établissements accueillant des publics de tous âges, des enfants aux personnes âgées. L'UCPA s'inscrit dans une démarche de qualité, alliant sécurité alimentaire, équilibre nutritionnel et adaptation aux besoins des personnes accompagnées.

Positionnement de cette personne dans l'organigramme du service :

N+1 Chef Gérant

N+2 Directrice de site

N+3 Directeur Plateforme 3PE

Date de dernière mise à jour	15/10/2026	Version 03
Rédacteur	Stéphanie ORTIZ	
Approbateur	Marina GONCALVES	
Validation	Xavier DUPONT	

Mr ou Mme……atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date : Signature

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.