

## FICHE DE POSTE

**NOM Prénom :**

**Intitulé du poste :** **COMMIS DE CUISINE**

**Nature du poste :** Employé non cadre

### IDENTITE DE LA PERSONNE OCCUPANT LE POSTE A CE JOUR

**Etablissement :** **Entreprise Adaptée Atelier Roussillonnais de Restauration**

**Diplôme :** 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.

à 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 maîtriser 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.

**Référence CC :** Outre un véritable Intérêt pour la cuisine, la fonction nécessite un véritable esprit d'équipe

**Niveau III CCN « Restauration Collective »**



ASSOCIATION  
**Joseph Sauvy**

**Pôle Travail Adapté**

## PRESENTATION DU SERVICE

Positionnement  
de cette  
personne dans  
l'organigramme  
du service :

N+1 Chef Gérant

N+2 Responsable d'Exploitation

N+3 Directeur Pôle TA

Poste basé chez le client. Sur le site de Prades et Los masos

Petite équipe de production

## 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 :

Le poste de commis de cuisine est le premier pallié en cuisine.  
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  
Sait réaliser l'ensemble des préparations préliminaires à la production (épluchage, travail des fruits et condiments), transformation des produits bruts, ...  
Connait et respecte l'ensemble des procédures d'hygiène alimentaire Sait organiser son poste de travail
- Réalisation de productions chaudes et froides  
Possède un savoir-faire lui permettant de mettre en pratique les techniques culinaires simples (préparation, mode de cuisson, ...)  
Connait les techniques d'utilisation de produits demi élaborés  
Connait les caractéristiques des différents produits pour optimiser leur utilisation  
Sait élaborer une recette simple à partir de fiche technique
- Distribution de la prestation aux convives  
Réalise la mise en place de la distribution des repas (matériel, approvisionnements, dessertes...)
- Entretien de la cuisine et du matériel  
Est sensibilisé à l'importance des conséquences d'une mauvaise hygiène en prestation et participe à la démarche HACCP et PMS  
Connait et applique les procédures de nettoyage des matériels et des locaux  
Assure le nettoyage et le rangement du matériel en fin de service et participe à la plonge

Procéder aux entretiens périodiques, le nettoyage après chaque



Aide et savoir-faire

ASSOCIATION  
**Joseph Sauvy**

**Pôle Travail Adapté**

utilisation (marmites, sauteuse, planche de travail, ustensiles de cuisson, 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 L'ARR.

Champ d'autonomie et de responsabilité

Prélever tous les échantillons nécessaires aux contrôles.

Applique les modes opératoires en vigueur et le plan de travail qui lui ont été communiqués

Connait et respecte les règles sanitaires du PMS sur lequel il a été formé

Respecte les horaires de travail

Prend soin du matériel et des locaux mis à sa disposition et informe de toute dégradation et besoin en réparation.



ASSOCIATION  
**Joseph Sauvy**

**Pôle Travail Adapté**

Champ des relations	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues quel que soit son âge, sexe, statut, origine ou religion.</p>





## COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE

### SAVOIR

- CONNAISSANCES  
THEORIQUES 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.

### SAVOIR FAIRE

- TECHNIQUES ET  
METHODOLOGIQUES

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.



Aide et savoir-faire

ASSOCIATION  
**Joseph Sauvy**

**Pôle Travail Adapté**

## SAVOIR ETRE

- COMPORTEMENTS SOCIAUX ET PROFESSIONNELS
- ATTITUDES RELATIONNELLES DE COMMUNICATION
- ATTITUDE ETHIQUE

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.

Date de dernière mise à jour	23/01/2024	Version 02
Rédacteur	S ORTIZ	
Approbateur	L CLAMOUSE	
Validation	X 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.....et signature.....

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