

## **CCPQ**

Bd Pachéco - 19 - boîte 0  
1010 Bruxelles

Tél. : 02 210 50 65

Fax : 02 210 55 33

Email : [ccpq@profor.be](mailto:ccpq@profor.be)  
[www.enseignement.be](http://www.enseignement.be)

### **4. HOTELLERIE-RESTAURATION**

#### **4.1. HOTELLERIE-RESTAURATION-CUISINE DE COLLECTIVITE**

#### **4.1.5. COMMIS DE CUISINE**

### **PROFIL DE QUALIFICATION**

Validation par la C.C.P.Q.

le 2 juillet 2002

## **LE METIER**

Le commis de cuisine est un exécutant qui travaille selon les instructions du chef .

- Il/Elle identifie et range les produits alimentaires et le matériel, les utilise et les respecte.
- Il/Elle exécute les tâches préalables à la préparation des mets.
- Il/Elle réalise le repas du communard.
- Il/Elle assiste le chef pendant le service et l'envoi.
- Il/Elle participe à la maintenance et à la remise en ordre.
- Il/Elle travaille dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Il/Elle respecte les règles de savoir-vivre.
- Il/Elle collabore avec les autres membres du personnel.

## I. FONCTIONS TECHNIQUES

FONCTIONS	ACTIVITES	COMPETENCES
<b>1. AIDER A LA MISE EN PLACE.</b>	1.1. Se procurer les matières premières nécessaires au travail du jour.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les produits.</li> <li>• Identifier le matériel.</li> <li>• Comprendre les termes utilisés sur les bons de commande et les bons de livraison.</li> <li>• Appliquer les techniques d'ergonomie.</li> <li>• Organiser et entretenir son plan de travail.</li> </ul>
	1.2. Nettoyer, laver, éplucher, couper, cuire les légumes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser la terminologie technique.</li> <li>• Entreposer les produits travaillés en respectant la législation en vigueur.</li> <li>• Utiliser correctement les appareils.</li> <li>• Appliquer les techniques professionnelles de nettoyage et de découpe.</li> <li>• Respecter les consignes de sécurité.</li> <li>• Respecter les instructions du chef concernant les techniques et les temps de cuisson.</li> <li>• Travailler à l'économie.</li> </ul>
	1.3. Aider à la préparation des garnitures, des sauces de base, des potages, des hors-d'œuvre, des desserts, des salades .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter le mode opératoire.</li> <li>• Appliquer les règles d'hygiène personnelle et professionnelle .</li> <li>• Entreposer les produits travaillés en respectant la législation en vigueur.</li> </ul>
	1.4. Aider à l'habillage des viandes, volailles, gibiers, poissons.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer les techniques d'habillage.</li> <li>• Utiliser correctement le matériel.</li> <li>• Respecter les consignes de sécurité et d'hygiène.</li> <li>• Entreposer les produits travaillés en respectant la législation en vigueur.</li> </ul>

	1.5. Préparer et servir le repas du communard.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser le matériel de cuisson.</li> <li>• Respecter le mode opératoire.</li> <li>• Faire preuve de créativité.</li> <li>• Soigner la présentation.</li> <li>• Respecter les consignes de sécurité et d'hygiène.</li> <li>• Avoir conscience que c'est une occasion de se faire remarquer par la qualité de son travail.</li> </ul>
<b>2. AIDER AU SERVICE.</b>	2.1. Assister le chef pendant le service et l'envoi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exécuter les instructions du chef .</li> <li>• Appliquer les techniques de base.</li> <li>• Faire preuve d'initiative.</li> <li>• Faire preuve d'observation.</li> <li>• Agir avec rapidité et soin.</li> </ul>
<b>3. REMETTRE EN ORDRE.</b>	3.1. Assurer la conservation des denrées alimentaires.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer les règles de conservation des denrées (respecter la chaîne du froid).</li> <li>• Assurer la rotation du stock.</li> </ul>
	3.2. Débarrasser, nettoyer et participer à la remise en ordre de la cuisine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Différencier les produits d'entretien.</li> <li>• Appliquer leurs modes d'utilisation respectifs.</li> <li>• Respecter les règles de sécurité en nettoyant le matériel et l'outillage.</li> <li>• Respecter les règles d'hygiène.</li> <li>• Travailler dans un ordre logique ( le matériel puis les locaux).</li> <li>• Appliquer les règles de désinfection du matériel.</li> <li>• Ranger le matériel selon l'organisation de la cuisine.</li> </ul>
<b>4. RANGER LES PRODUITS RECEPTIONNES.</b>	4.1. Identifier et aider au contrôle des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter et appliquer les consignes de rangement.</li> <li>• Décoder les informations de base reprises sur les étiquettes.</li> </ul>

## II. FONCTIONS TRANSVERSALES

<b>1. RESPECTER L'ENVIRONNEMENT.</b>	1.1. Procéder au tri des matières.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier et appliquer les différentes façons de trier et évacuer.</li> <li>• Travailler en respectant les normes d'environnement, de la mise en place à la fin du service, selon la législation en vigueur.</li> </ul>
<b>2. RESPECTER LES NORMES D'ERGONOMIE ET LES REGLES DE SECURITE ET D'HYGIENE.</b>	2.1. Prendre connaissance des normes et des règles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer, selon la législation en vigueur, les règles :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'hygiène personnelle et professionnelle</li> <li>- de sécurité</li> <li>- de santé et d'ergonomie.</li> </ul> </li> <li>• Décrypter les pictogrammes.</li> <li>• Respecter la législation en vigueur sur le traitement des denrées .</li> </ul>
<b>3. RESPECTER LE CODE DU TRAVAIL.</b>	3.1. Prendre connaissance de la réglementation en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter les différents articles de la législation sur le travail.</li> <li>• Respecter le Règlement d'Ordre Intérieur.</li> </ul>
<b>4. S'INTEGRER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE.</b>	4.1. Adapter son rythme de travail aux nécessités du service.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter les horaires .</li> <li>• S'adapter à la flexibilité inhérente au métier.</li> <li>• Supporter la station debout et les variations de température .</li> <li>• Assurer un rythme de travail accéléré.</li> <li>• Se présenter de façon impeccable et dans la tenue exigée.</li> <li>• Respecter les consignes données.</li> </ul>
	4.2. Entretenir de bonnes relations avec les autres membres du personnel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborer avec les autres membres du personnel.</li> <li>• Aider ses coéquipiers.</li> </ul>

4.3. Prendre en compte le travail des autres membres du personnel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter le travail du plongeur, du personnel d'entretien, du personnel de cuisine et de salle.</li> </ul>
4.4. Appliquer les règles d'éthique et de déontologie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire preuve de probité, d'honnêteté, de discrétion, de politesse et de savoir-vivre vis-à-vis de tous les membres du personnel, vis-à-vis des clients, ...</li> <li>• Veiller à la réputation de l'établissement.</li> </ul>
4.5. S'impliquer dans son travail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire preuve de motivation.</li> <li>• Faire preuve de clairvoyance.</li> <li>• Faire preuve de polyvalence.</li> <li>• Faire preuve d'initiative à bon escient.</li> </ul>