

CCPQ

Bd Pachéco - 19 - boîte 0
1010 Bruxelles

Tél. : 02 210 50 65

Fax : 02 210 55 33

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

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

II. FONCTIONS TRANSVERSALES

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

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