

Commis en cuisine

Commis en cuisine

1. Métier

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

2. Compétences professionnelles

La formation implique la maîtrise des techniques de la restauration :

- ✓ identifier et range les produits alimentaires et le matériel, les utilise et les respecte,
- ✓ assister le chef pendant le service et l'envoi,
- ✓ réaliser le repas du communard,
- ✓ établir le menu et/ou la carte et déterminer les prix de revient,
- ✓ effectuer les achats,
- ✓ réaliser la mise en place,
- ✓ avoir une bonne connaissance des recettes et matières premières nécessaires,
- ✓ effectuer le service et l'envoi,
- ✓ participer à la maintenance et à la remise en ordre,
- ✓ travailler dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie,
- ✓ respecte les règles de savoir-vivre,
- ✓ collaborer avec les autres membres du personnel,
- ✓ contrôler les marchandises.

3. Conditions de travail

C'est un métier de communication et de rigueur qui demande de travailler quand les autres s'amusent.

Dans le respect des obligations légales du Code pour le Bien-Etre au Travail (ancien RGPT), le restaurateur doit satisfaire aux examens professionnels imposés par la médecine du travail.

4. Quelques secteurs d'emploi

Le restaurateur travaille dans des restaurants. Il peut aussi travailler dans les cuisines et salles des petites et grandes infrastructures hôtelières ou dans des entreprises occupant de cuisines de collectivité. Ce métier peut donc être exercé dans des établissements de toutes catégories.

Il implique de travailler à horaires décalés ou coupés et de supporter les écarts de température et les longues stations debout.

5. Formation

Dans l'enseignement secondaire ordinaire, la formation s'étend sur les deux années du 3ème degré (5ème et 6ème) de qualification professionnelle. Au terme de ces deux années, le candidat obtient un certificat de qualification (CQ6) qu'il peut valoriser sur le marché du travail. Moyennant une année supplémentaire, il peut obtenir également le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS), qui lui donne accès à l'enseignement supérieur de type court.

6. Adresses utiles

CF

Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage du réseau

d'enseignement organisé à la Communauté française

Bvd Du Jardin Botanique, 20-22 1000 Bruxelles www.restode.cfwb.be 02-6908100

CPEONS Rue des Minimes, 87-89 1000 Bruxelles www.cpeons.be 02-5040910

FELSI Drève des Gendarmes, 45 1180 Bruxelles www.felsi.be 02-3743137

FESeC Rue Guimard, 1 1040 Bruxelles www.segec.be/fesec 02-5070769