



Fiche métier : **COMMIS DE CUISINE**

Département : Cuisine

Correspondance fiche ROME : G1602

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 2 – 102/103

Responsable hiérarchique :

### Métiers associés

Premier commis / Manœuvre de cuisine

### Description du poste

Commis de cuisine est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine et constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un futur professionnel de la cuisine. Le commis participe à la préparation d'une ou plusieurs parties du menu. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et découpe les légumes, prépare les sauces froides et chaudes et prend en charge des préparations liées à la mise en place avant le service. Il réalise des plats simples : hors-d'œuvre, potages, desserts, ... Il dispose les mets sur un plat et les transmet au personnel de salle. Il prend en charge le rangement de la cuisine après le service. Le commis dépend du chef de partie ou du cuisinier et il travaille sous supervision d'un responsable.

### Tâches principales

- Aide à la mise en place
- Réceptionne et range les provisions
- Prépare les repas du personnel
- Épluche, nettoie, lave, coupe, hache et cuit les fruits et légumes
- Prépare les garnitures
- Prépare les sauces froides, potages, entrées, desserts, salades, ...
- À la fin du service, assisté ou non d'un plongeur, assure le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices
- Respecte les engagements envers l'environnement

### Compétences & connaissances

- Résistance au stress et bonne condition physique
- Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place
- Connaissance du matériel, termes culinaires et des produits (également du vocabulaire)
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Hygiène personnelle irréprochable
- Possibilité de s'adapter à la variété des tâches et aux fluctuations de l'activité
- Capacité à travailler en équipe, et capacité de s'intégrer dans une équipe

### Diplômes & formations

Une formation est une base obligatoire pour accéder à cette fonction. Les filières de formation possibles sont :

- Les études secondaires de plein exercice : section hôtellerie
- L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME
- L'enseignement de promotion sociale
- Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)

- Respect de la hiérarchie
- Flexibilité vis-à-vis des horaires

### **Environnement de travail**

Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux, ...)

### **Conditions de travail**

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Port d'une tenue réglementaire et de chaussures de sécurité exigé

Mise à jour : 01-2026

### **Conditions salariales**

- Salaire mensuel minimum : 2.504,53 € brut (38h/semaine)

### **Possibilités d'évolution**

Au sein d'une brigade : chef de partie, second, chef de cuisine. Cette évolution se fait après plusieurs années d'expérience, mais elle peut être plus rapide au sein d'établissements de petite taille ne disposant pas de tous les échelons d'une brigade.