

Le métier de commis de cuisine est une porte d'entrée essentielle dans le monde de la gastronomie. En tant que premier échelon de la brigade de cuisine, le commis joue un rôle crucial dans la préparation et la mise en place des plats. Sous la supervision du chef cuisinier, il apprend et applique les techniques culinaires de base, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ce poste offre une opportunité unique de développer des compétences pratiques et de progresser dans une carrière culinaire, que ce soit en restauration traditionnelle, collective ou gastronomique.

Son rôle

➤ Préparation des ingrédients

Le commis de cuisine est chargé de préparer les ingrédients avant la cuisson : éplucher, découper, laver les légumes, préparer les viandes ou poissons, et mesurer les ingrédients. Cette étape est essentielle pour faciliter le travail des chefs et garantir une cuisine fluide et organisée.

➤ Assistance aux cuisiniers

Le commis assiste les chefs en exécutant des tâches simples pendant le service, comme surveiller les cuissons, garnir les plats ou dresser les assiettes sous la supervision du chef de partie ou du chef cuisinier. Cela lui permet d'apprendre et de perfectionner ses techniques culinaires.

➤ Entretien de la cuisine

L'une des missions importantes du commis est de veiller à la propreté des postes de travail. Il doit nettoyer les ustensiles, ranger les équipements et respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité pour garantir un environnement de travail propre et organisé.

Qualités

Travailler rapidement tout en maintenant la précision

Respecter les délais serrés, notamment pendant les périodes de forte affluence

Suivre strictement les recettes et les consignes

Appliquer avec soin les normes d'hygiène et de sécurité

Collaborer efficacement avec les autres membres de la brigade et maintenir une bonne communication et une coordination fluide

Gérer la pression durant les services intenses et rester concentré et efficace, même sous tension

Observer les chefs et perfectionner les techniques culinaires

Saisir chaque occasion pour acquérir de nouvelles compétences

Points forts personnels

- Je sais travailler sous pression
- Je maîtrise les bases culinaires
- Je suis rigoureux et attentif aux détails
- Je m'intègre facilement en équipe
- Je suis toujours motivé pour apprendre

Carrières & opportunités

Sous-chef

Assiste le chef cuisinier en supervisant l'équipe et les opérations quotidiennes de la cuisine.

Chef de partie

Responsable d'une section spécifique en cuisine (viandes, sauces, pâtisserie), avec un rôle clé dans la préparation des plats.

Chef cuisinier

Dirige l'ensemble de la cuisine, crée les menus et gère les équipes en assurant la qualité des plats.

Chef d'entreprise ou restaurateur

Possibilité d'ouvrir son propre restaurant ou service traiteur, devenant entrepreneur dans le secteur de la restauration.

Se former au métier de Commis de cuisine, à Paris et en île-de-France



BAC PRO Cuisine

Financé par OPCO

15 ans

BAC Pro en 2 ans : 1350h / BAC Pro en 3 ans : 1890h

à partir de 0 €



CAP Cuisine

Financé par OPCO

15 ans

CAP en 1 an : 420h à 490 h / CAP en 2 ans : 840 à 918 h

à partir de 0 €



TP Commis de Cuisine

Financé par OPCO

15 ans

468 heures en 6 mois ou en 1 an

à partir de 0 €



BP Arts de la cuisine

Financé par OPCO, CPF

16 ans

1030h en 2 ans

à partir de 0 €