



COMMIS DE CUISINE/ COMMISE DE CUISINE

Le commis ou la commise de cuisine aide à préparer différents types de plats comme les entrées, les desserts, les viandes ou les poissons. Il ou elle dose les différents ingrédients avant de les mélanger et de les faire cuire. Pour faire ce métier, il faut avoir une bonne résistance physique et être méticuleux.

Métiers proches

Aide-cuisinier/ère
Cheffe de partie
Employé/e de
restauration collective

REPORTAGE

Benoît, Commis de cuisine



1



5



6



2



7



3



8



4



9

1 Benoît verse les ingrédients dans le robot pour préparer une pâte à pizza.

2 Il étale la sauce tomate sur la pâte à l'aide d'une spatule.

3 Il réalise la garniture de la pizza. Après, il l'enfournera à 253°C.

4 Il met en route l'éplucheur à pommes de terre pour préparer le plat de résistance.

5 Pour le dessert, il étale un mélange d'œuf et d'eau pour donner une couleur dorée à une galette.

6 Benoît choisit la forme de la douille pour l'enfiler sur la poche à douille.

7 Il dépose de la crème d'amandes sur la pâte avec la poche à douille.

8 Il pose les galettes à la frangipane sur les plateaux dans un chariot.

9 Voici le résultat de la galette des rois préparée par Benoît.

OÙ TRAVAILLE-T-IL ? OÙ TRAVAILLE-T-ELLE ?

- Le commis de cuisine travaille dans les restaurants, les établissements scolaires, les établissements de santé ou les restaurants d'entreprise.
- Il travaille souvent en équipe, sous les ordres d'un cuisinier ou d'une cuisinière.

COMMENT SE FORMER ?

Des exemples de formations après la 3^e :

- CAP cuisine
- Bac pro cuisine

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.onisep.fr

QUELLES QUALITÉS ?

- Avoir du goût
- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir une bonne condition physique
- Savoir résister au stress
- Savoir travailler en équipe
- Respecter les règles d'hygiène



Ce qui me plaît...

« Ce qui me plaît, c'est de faire plaisir aux gens et qu'ils en aient plein les yeux. On essaye également de travailler avec des produits frais pour proposer des plats de qualité. Dans un restaurant, ce qui est important, c'est de passer un bon moment. »

Benôit, cuisine du collège La Boétie, Sarlat (24)