G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration

Mission

Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ; assurer l'entretien de la vaisselle, matériels et locaux, assurer l'interface avec les convives

Famille d'activité professionnelle	Correspondance statutaire
Logistique	Adjoint technique recherche et formation

Famille d'activité professionnelle REME	Emploi-type de rattachement REME
Logistique immobilière, technique et de services	Agent de restauration

Activités principales

- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies
- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service
- Entretenir les matériels et les locaux de la cuisine
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production
- Assurer l'accueil et le service
- Assurer la gestion informatique des comptes et la tenue d'une caisse

Conditions particulières d'exercice

- Éventuelles plages horaires variables

Compétences principales

Connaissances

- Connaisance des produits alimentaires
- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance générale)
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale)
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale)
- Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale)
- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie
- Techniques de l'accueil physique et téléphonique (notion de base)

Compétences opérationnelles

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (maîtrise)
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise)
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise)
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective (maîtrise)
- Accueillir, renseigner et servir les usagers (application)
- Appliquer les normes, procédures et règles (application)
- Travailler en équipe (maîtrise)

Compétences comportementales

- Autonomie / Confiance en soi
- Rigueur / Fiabilité
- Sens relationnel

Diplôme réglementaire exigé - Formation professionnelle si souhaitable

- Pour le concours externe d'adjoint technique de 2ème classe, un diplôme de niveau V
- Domaine de formation souhaité : hôtellerie/Restauration - Santé/Sanitaire/Social

Ancien code de l'emploi-type REFERENS	Ancien intitulé de l'emploi-type REFERENS
G5D27	Commis cuisine et restauration