

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
- Connaissance 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

