

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	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 ▪ Entretien des matériels et des 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	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Éventuelles plages horaires variables 	

Compétences principales
Connaissances
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Autonomie / Confiance en soi ▪ Rigueur / Fiabilité ▪ Sens relationnel
Diplôme réglementaire exigé - Formation professionnelle si souhaitable
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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

