

## **G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration**

<b>Mission</b>	
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	
<b>Famille d'activité professionnelle</b>	<b>Correspondance statutaire</b>
Logistique	Adjoint technique recherche et formation
<b>Famille d'activité professionnelle REIME</b>	<b>Emploi-type de rattachement REIME</b>
Logistique immobilière, technique et de services	Agent de restauration
<b>Activités principales</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies</li> <li>▪ Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)</li> <li>▪ Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service</li> <li>▪ Entretien des matériels et les locaux de la cuisine</li> <li>▪ Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur</li> <li>▪ Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production</li> <li>▪ Assurer l'accueil et le service</li> <li>▪ Assurer la gestion informatique des comptes et la tenue d'une caisse</li> </ul>	
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Éventuelles plages horaires variables</li> </ul>	

<b>Compétences principales</b>	
<b>Connaissances</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Connaissance des produits alimentaires</li> <li>▪ Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance générale)</li> <li>▪ Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale)</li> <li>▪ Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale)</li> <li>▪ Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale)</li> <li>▪ Techniques de production en cuisine et en pâtisserie</li> <li>▪ Techniques de l'accueil physique et téléphonique (notion de base)</li> </ul>	
<b>Compétences opérationnelles</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (maîtrise)</li> <li>▪ Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise)</li> <li>▪ Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise)</li> <li>▪ Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective (maîtrise)</li> <li>▪ Accueillir, renseigner et servir les usagers (application)</li> <li>▪ Appliquer les normes, procédures et règles (application)</li> <li>▪ Travailler en équipe (maîtrise)</li> </ul>	
<b>Compétences comportementales</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Autonomie / Confiance en soi</li> <li>▪ Rigueur / Fiabilité</li> <li>▪ Sens relationnel</li> </ul>	
<b>Diplôme réglementaire exigé - Formation professionnelle si souhaitable</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pour le concours externe d'adjoint technique de 2ème classe, un diplôme de niveau V</li> <li>▪ Domaine de formation souhaité : hôtellerie/Restauration - Santé/Sanitaire/Social</li> </ul>	

<b>Ancien code de l'emploi-type REFERENS</b>	<b>Ancien intitulé de l'emploi-type REFERENS</b>
G5D27	Commis cuisine et restauration

