Commis de cuisine

- Secteur : Hôtellerie - Alimentation
- Sous-secteur : Hôtellerie - Restauration

Partager via Facebook Envoyer via mail

Tu aimerais, sur base des instructions reçues par le chef :

- Aider et participer à la préparation des mets et des menus
- Rassembler les différents ingrédients nécessaires, les préparer avant utilisation : nettoyer, éplucher, couper, émincer, évider, ...
- Te charger de toute une série d'étapes de base : entamer ou surveiller une cuisson, mélanger des ingrédients, réaliser un fond de sauce
- Confectionner des plats simples tels que certains potages, des hors-d'œuvres, certains accompagnements, ...
- Participer à la mise en forme ou la mise en place de différents mets sur les assiettes ou les plats
- Réaliser des garnitures
- Entretenir quotidiennement la cuisine (nettoyer et désinfecter les ustensiles, le plan de travail, le matériel de cuisson, ...)
- Ranger les différentes denrées, après réception par le cuisinier, lors des livraisons

Bref, on peut compter sur toi pour mettre la main à la pâte !

Avec une formation dans ce domaine, tu pourras travailler dans tous les lieux de restauration : restaurants (du plus petit au plus grand), hôtels, brasseries, restauration de collectivité, etc.

Les savoir-être :

- Précision
- Habileté
- Patience
- Résistance au stress

Les options

Premier commis de cuisine

Les écoles

CEFA Marche
Athénée Royal de Marche-Bomal
CEFA Sud-Luxembourg
CEFA INDSE Bastogne
Institut de la Sainte Famille (Virton)
Institut Notre-Dame Séminaire (Bastogne)
Institut Saint-Roch (Marche)
CEFA Nord-Luxembourg (Bastogne - Bomal - Aywaille - Erezée)
Mis à jour le:
20/07/2021