

Commis de cuisine

(6711)



Un commis de cuisine est un employé des services de production alimentaire dont la fonction est d'assister le cuisinier ou le personnel de cuisine chargé de préparer des repas. Le commis de cuisine exécute généralement des tâches simples en vue d'accélérer le processus de préparation des mets. Cette fonction de travail se retrouve principalement dans le sous-secteur de la restauration. Le titulaire du poste travaille généralement dans les établissements suivants : les restaurants, les salles à manger d'hôtels, les comptoirs de restauration rapide, les cafés, les clubs privés, les bars, les services de banquets, les services de traiteur, les centres de villégiature, les clubs de golf et les autres établissements de restauration.

Responsabilités

ASSISTANCE/AIDE EN CUISINE

50 %

- Surveiller la cuisson des plats
- Aider au montage des plats ou des assiettes
- Distribuer les fournitures et les plateaux d'aliments, s'il y a lieu
- Placer les excédents dans des contenants et ranger les aliments pour la conservation
- Recevoir et entreposer des produits de cuisine

NETTOYAGE EN CUISINE

35 %

- Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des surfaces ainsi que les contenants servant à l'entreposage des aliments

PRÉPARATION & ORGANISATION DU TRAVAIL

15 %

- Exécuter des préparations de base pour certains plats
- Laver, peler et couper les fruits et les légumes
- Nettoyer, couper et hacher les viandes, les poissons et les fruits de mers s'il y a lieu
- Peser et préparer les ingrédients



Niveaux de langue

FR ● ● ● Fonctionnel
EN ● ● ● De base

Conditions de travail

- Jour, soir et fin de semaine
- Travail à horaire variable
- Travail à horaire ayant parfois des heures coupées
- Travail qui peut s'effectuer sous pression
- Un rôle exigeant de passer de longues heures debout et de porter des lourds plateaux
- Salaire horaire variant entre 16\$ et 20\$

Critères à l'embauche

- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Sens de l'organisation
- Bonne forme physique
- Flexibilité d'horaire et de tâches
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle
- Expérience antérieure en cuisine constitue un atout

Compétences et qualifications



COMPÉTENCES GÉNÉRALES

- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Flexibilité
- Sens de l'organisation
- Bonne forme physique



HABILETÉS

- Linguistiques :
 - Maîtrise du français tant à l'oral qu'à l'écrit
 - Connaissance ou maîtrise de l'anglais constitue un atout
 - La maîtrise d'autres langues constitue un atout
- Communiquer de façon professionnelle



CONNAISSANCES

- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité



QUALITÉS

- Autonomie
- Sens de l'initiative
- Polyvalence
- Tolérance au stress
- Dynamisme



WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA

**L'utilisation du masculin est utilisée uniquement dans le but d'alléger le texte*

Les informations fournies dans ce document sont à titre indicatif et non contractuel. Elles sont présentées dans le cadre du projet-pilote d'intégration en emploi des demandeurs d'asile en tourisme.