

PROFIL PROFESSIONNEL

## Aide cuisinier / Commis de cuisine

ref: cod. ISTAT: 5.2.2.1 / ROME 13212, 13211  
dernière version : juillet 2006

### Définition

L'aide cuisinier est une figure exécutive qui garantit une aide au cuisinier ou cuisinier chef pendant les phases de préparation des plats. Il participe à la réalisation de préparations de cuisine, il a la fonction de préparer la "ligne" avec tous les équipements nécessaires, de préparer les matières premières, de préparer les préparations de mets et de pourvoir à la cuisson de quelques préparations simples. Il collabore à la préparation des assiettes des plats, il prépare et il sert les repas à la brigade de cuisine, il pourvoit à l'organisation et propreté du poste de travail et de la distribution/magasin.

Pour Commis de cuisine il s'entend en général (en Italie) l'aide jeune cuisinier en phase d'apprentissage, avec des devoirs prédominants d'avant préparation, de rangement et propreté.

### Activités principales

Préparer le poste de travail, le maintenir ordonné et propre; sur indications du cuisinier chef de partie choisi, contrôler et doser les produits; préparer les sauces, jus, pétrissages, bases pour gâteaux etc; préparer les légumes, les légumes et les fruits, les plats pour buffet et banquets; préparer et servir les repas au personnel de la cuisine; cuire les mets intermédiaires et contrôler les procès de cuisson; préparer les assiettes de plat et portion; remettre en distribution et assurer la conservation des produits alimentaires; nettoyer les instruments et les équipements de cuisine; assurer la récolte et tri des ordures

### Compétences

Techniques de préparation et cuisson de nourritures, utilisation des couteaux, batterie de casserole, feux, fours, congélateurs; électroménagers de préparation (mixeurs, batteurs, centrifugeuses, trancheurs, pétrisseur etc) et de propreté (lave-vaisselle, lave-sols); connaissances d'art culinaire, denréeologie alimentaire, accidents du travail et normes de sûreté, hygiène des aliments et principes du système HACCP; langues étrangères; passion pour le métier, résistance au stress, rapidité, précision, patience, capacité de travail en team, esprit d'observation, propreté et soin personnel.

### Conditions d'exercice

L'activité se déroule en entreprises de restauration et hôtelières; debout, aussi à l'heure du soir et dans les jours de fête. En uniforme; d'importance spéciale le soin et l'hygiène personnelle. Important la capacité de travailler en équipe; fatigue physique et stress sont possibles; risque de coupures et brûlures. Conciliation difficile entre vie professionnelle et de famille, travail à la prédominance masculine. Profession fatigante, comporte des multiples compétences mais avec un niveau d'autonomie limité: le travail est dirigé par le cuisinier avec la supervision du chef.

### Requêtes

Une prédisposition spéciale est nécessaire à apprendre le métier une "passion" professionnelle. Il est normalement demandée l'acquisition d'un diplôme obtenu dans une École Professionnelle Hôtelière d'État ou près des Centres de Formation Professionnelle Régionaux. Le professionnalisme est déterminé par la capacité d'apprendre de l'expérience de qualité professionnels des "maitres". L'expérience dans le contexte restaurateur divers (ce dit de haut niveau) aussi à l'étranger est d'une grande utilité; la connaissance des langues est fondamentale.