



FICHES MÉTIERS

Commis(e) de cuisine

CPNE*HCR*

Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des Hôtels - Cafés - Restaurants

BRANCHE DES HÔTELS, CAFÉS,
RESTAURANTS (HCR)

IDCC 1979



Métier en tension



Édition
2025

AKTO



Informations générales

Finalité / description du métier :

Le commis de cuisine, en fonction de la taille de l'équipe, assiste les cuisiniers et/ou chefs de partie et/ou le chef de cuisine dans la préparation des produits alimentaires avant la fabrication des plats, par exemple l'épluchage et la préparation des fonds. Il peut réaliser des plats simples (sucrés ou salés), s'occuper du dressage et transmettre les plats au service. Le commis réceptionne et range les marchandises. Enfin, il nettoie son poste de travail et les locaux de la cuisine. Il respecte les consignes de production et travaille en collaboration avec l'ensemble de l'équipe.

Il est généralement rattaché hiérarchiquement au cuisinier ou au chef de cuisine.



Branche :

Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR)



Autre appellation :

- Commis de cuisine tournant

Activités

- Organiser et préparer le service sur son poste
- Réaliser les préparations culinaires
- Nettoyer et entretenir son poste de travail

Compétences associées aux activités

Organiser et préparer le service sur son poste

- Mettre en place son poste de travail en disposant le matériel et les matières premières selon les consignes de production en prévoyant les différentes étapes et leur temps de réalisation
- Vérifier la conformité des marchandises lors de leur réception, de leur stockage et de leur mise en place en production (date limite de consommation, température, état) en appliquant les normes en vigueur
- Préparer les ingrédients à partir des fiches techniques et en appliquant les écogestes*
- Stocker et ranger les denrées alimentaires en respectant les règles de conservation et de rotation des stocks

Réaliser les préparations culinaires

- Laver, éplucher, émincer et travailler les légumes, les fruits, les produits de la mer et les produits carnés
- Réaliser des appareils sucrés et salés, de farces, de fonds et de sauces, de potages, de courts-bouillons, de hors-d'œuvre ou de desserts simples
- Surveiller les cuissons, cuire, réchauffer ou refroidir les préparations en appliquant les techniques appropriées
- Assembler et dresser les préparations selon la fiche technique
- Envoyer les assiettes après contrôle de son supérieur
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (bonnes pratiques en hygiène alimentaire-HACCP, traçabilité)
- Signaler toute anomalie (produits non conformes, matériel endommagé, etc.)

Nettoyer et entretenir son poste de travail

- Évacuer et trier les déchets en respectant les procédures de gestion des détritiques et du recyclage
- Réaliser l'entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine tout au long des services pour garantir un environnement propre et sécurisé

* Les gestes permettant de diminuer l'impact environnemental comme l'économie d'eau, d'énergie, le gaspillage alimentaire, le tri des déchets, la bonne utilisation des produits, etc.

Domaines de compétences

Savoirs / Connaissances

- Organisation du travail en cuisine et rôles des différents postes
- Produits alimentaires (origine des ingrédients, saisonnalité, utilisation...)
- Utilisation et entretien du matériel de cuisine professionnel
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (dont HACCP)
- Règles de sécurité au travail pour éviter notamment les risques de coupure et de brûlure
- Techniques culinaires fondamentales : taillage, dressage, sauces, pâtisserie, etc.
- Techniques de cuisson
- Principes de dressage et de présentation des plats
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en cuisine dont tri des déchets
- Règles et procédures de gestion des stocks et des commandes
- Matériels et produits d'entretien

Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Préparation des ingrédients : technique d'épluchage, de découpe, de pesée selon les fiches recettes.
- Réalisation de cuissons simples
- Assemblage et dressage des plats
- Respect des consignes de production et d'hygiène
- Réception et contrôle des livraisons
- Nettoyage et entretien du poste de travail et des équipements
- Respect des gestes et des postures

Savoir-être / Compétences comportementales

- Ponctualité et fiabilité
- Ecoute et respect des consignes et des attentes client
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Esprit d'équipe
- Communication respectueuse avec l'équipe
- Organisation du travail
- Respect et adaptabilité aux rythmes de travail attendus lors du service (« coup de feu »)
- Rapidité d'exécution, efficacité
- Respect de la hiérarchie

Contexte professionnel / conditions d'exercice

- Port de tenue individuelle d'hygiène et de protection
- Station debout prolongée
- Travail en journée, soirée, week-end et jours fériés en fonction des établissements ; horaires pouvant être fractionnés
- Nécessité de respecter des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les équipes de la cuisine
- Possibilité d'exercer au sein d'une diversité de structures et d'activités

Prérequis

- Savoir lire, écrire (bonne maîtrise de la langue française) et compter

Voies d'accès au métier

- Possibilité d'accéder au métier sans diplôme, cependant une certification en cuisine permet de mieux s'intégrer et d'évoluer plus rapidement
- Plusieurs certifications existantes : TFP commis de cuisine, CAP Cuisine, Bac professionnel Cuisine, BP Arts de la cuisine...

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'évolution vers des métiers plus techniques en cuisine selon l'expérience acquise : cuisinier, chef de partie
- Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente
- Possibilité de spécialisation dans un domaine de restauration spécifique : grillardin, écailler, crêpier / pizzaïolo



Cuisinier, chef de partie

Spécialisation : écailler, grillardin, crêpier / pizzaïolo

Etablissements de gamme différente

Évolutions prospectives

Chiffres clés dans la branche

Profil des salariés Cuisiniers et commis de cuisine ⁽¹⁾



66 %
d'hommes



36,7 ans
d'âge moyen en 2021



Environ 9 800 postes
à pourvoir entre 2024 et 2027
(du fait des départs
à la retraite projetés)



19 %
de salariés saisonniers
en 2019 ⁽³⁾

NB : les effectifs du métier sont inclus dans ces chiffres-clés, bien qu'ils couvrent un périmètre métier plus large.

Offres d'emploi sur le métier de Commis de cuisine ⁽²⁾



Environ 22 000 offres d'emploi parues
entre février 2023 et février 2025



57 % des offres d'emploi
en **CDI**



60 % des offres d'emploi au sein
d'établissements de **moins de 10 salariés**

Principales tendances d'évolution



Evolution des attentes et comportements des clients

- Adaptation constante des cartes aux nouvelles attentes des clients (produits frais, de saison, locaux, vegan...) qui nécessite un renforcement de l'apprentissage des techniques culinaires



Amélioration des conditions d'exercice

- Prise en compte des temps de travail permettant notamment un meilleur équilibre vie professionnelle / vie personnelle des équipes



Digitalisation et modernisation des outils

- Besoin des salariés de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier » (traçabilité des ingrédients...)
- Adaptation des salariés à l'intégration de technologies et équipements connectés facilitant les processus (cuisson basse température, programmation de nuit...)



Renforcement du cadre réglementaire et écologique

- Nécessité de former le personnel en cuisine aux pratiques écologiques, incluant la gestion des biodéchets, la revalorisation des invendus et la maîtrise des nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

(1) Données Insee - Base Tous Salariés 2021 - retraitements Katalyse

(2) Textkernel, extraction des données entre février 2024 et février 2025, Naf 55.10Z (Hôtels et hébergement similaire), 56.10A (restauration traditionnelle), 56.21Z (services des traiteurs), 56.30Z (débits de boissons) - représentant 89 % de la Convention Collective Nationale

(3) Données CASD 2019 pour la branche HCR ; retraitements AKTO / Katalyse