

Premier commis de cuisine

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Hôtellerie - Restauration](#)
- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Alternance - Art.45

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Le commis de cuisine est un exécutant qui travaille selon les instructions du chef. Au cours de ta formation, tu vas apprendre à :

- Identifier et ranger les produits alimentaires et le matériel, les utiliser et les respecter
- Exécuter les tâches préalables à la préparation des mets
- Réaliser le repas
- Assister le chef pendant le service et l'envoi
- Participer à la maintenance et à la remise en ordre
- Travailler dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
- Respecter les règles de savoir-vivre
- Collaborer avec les autres membres du personnel

Les métiers

[Commis de cuisine](#)

Les écoles

[CEFA Marche](#)

[Athénée Royal de Marche-Bomal](#)

[CEFA ITCFCA Libramont](#)

[CEFA Sud-Luxembourg](#)

[CEFA INDSE Bastogne](#)

Mis à jour le:

26/01/2024