



Hôtellerie Restauration

Commis de cuisine

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Restauration : Traditionnelle Gastronomique Brasserie/Pizzeria

Savoir-faire professionnel	Sait faire	En cours d'acquisition
Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits		
Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)		
Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires		
Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ...		
Utiliser les outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)		
Respecter les règles d'hygiène et sécurité alimentaires (normes HACCP)		
Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition, ...)		
Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail		

Savoir-être	Sait faire	En cours d'acquisition
Respecter les horaires de travail		
Respecter les règles de fonctionnement de l'entreprise		
Respecter les consignes de travail		
Etre rigoureux		
Avoir un esprit d'équipe		

SAISON 20.....

Contrat saisonnier du/..../20.... au/..../20....

Prénom et Nom du (de la) salarié(e) : _____

Date de l'entretien : _____

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent : _____

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du (de la) salarié(e)