



# COMMIS DE CUISINE

Les Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 nécessitent une organisation et une préparation méticuleuse dans tous les domaines, y compris la restauration. Le poste de commis de cuisine est crucial dans le bon déroulement des services de restauration destinés aux athlètes, aux officiels et aux spectateurs. Qui plus est, toute personne travaillant dans le secteur de la restauration devra se montrer à la hauteur de la réputation gastronomique de la France !

## Compétences

Maîtrise des bases de la cuisine : découpe, cuisson, assaisonnement. Connaissance des recettes de base et des méthodes de préparation. Capacité à suivre des instructions précises et à reproduire des plats conformément aux normes du restaurant. Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) et application rigoureuse des procédures de nettoyage.

## Quelle formation ?

Un diplôme de cuisine: CAP ou Bac pro Cuisine ou BP Cuisine ou TFP (Titre à finalité professionnelle) Commis de cuisine sont les principaux diplômes souhaitables pour accéder à ce métier.

## Responsabilités

Sous la direction d'un chef de cuisine ou un chef de partie, participer activement à la préparation des plats, en respectant les recettes et les standards de qualité de l'établissement. Préparer des ingrédients, découper, éplucher et mettre en place les éléments nécessaires à la cuisson, à la mise en place et au service. Veiller scrupuleusement aux conditions de sécurité alimentaire, sachant que cette exigence est plus grande lors d'événements de cette envergure.

## Qualités

La capacité à travailler harmonieusement en équipe, à gérer efficacement son temps et ses tâches et à maintenir une performance constante sous pression est essentielle.

## Salaire

**80% des offres proposent un salaire compris entre 1 709€ et 2 199€ brut/mois**

**73 340  
offres d'emploi**

déposées par les employeurs  
et partenaires auprès de France Travail  
au cours des 12 derniers mois.

## Pendant les Jeux :

### Autres métiers

Chef de cuisine, plongeur, charcutier-traiteur, pizzaiolo, employé de restauration, etc.

### Lieux de recrutement majeurs

Métier recherché à proximité de la majorité des sites olympiques : Île-de-France, Bordeaux, Châteauroux, Lille, Lyon, Nantes et Saint-Etienne.

## Et après les Jeux ?

La participation « côté cuisine » aux JOP 2024 témoignera d'une réelle capacité à travailler dans un environnement exigeant et à grande échelle. **Partout dans le monde, les restaurants haut de gamme et l'hôtellerie de luxe sont à la recherche de professionnels (particulièrement quand ils sont français !)** dotés d'une expérience hors norme et d'une forte capacité à travailler sous pression. En outre, l'exposition à une clientèle internationale et à des styles culinaires divers peut aussi ouvrir des portes dans des restaurants spécialisés en cuisine étrangère. Enfin, l'expérience dans la gestion d'événements de grande envergure est très prisée dans le domaine de l'événementiel.

Je découvre le métier sur [emplois2024.fr](https://emplois2024.fr)