



**Fiche de poste**  
**Aide de Cuisine**  
**(Ref. C.C.N - niveau II)**

Dans un restaurant, personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement, d'un chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef

A la disposition du chef de cuisine ou de la personne assurant cette fonction, peut assumer, notamment les tâches listées ci-après :

**1. Légumerie et déboîtage**

- déconditionnement et déboîtage ;
- lavage, épluchage et découpage des légumes ;
- écaillage et préparation des poissons ;
- évacuation des déchets ;
- nettoyage et entretien des postes de travail.

**2. Préparations froides**

- tranchage et portionnaire en respectant les grenages ;
- confection des assaisonnements ;
- stockage des préparations ;
- débarrasse des matériels sales et évacuation des déchets ;
- entretien du poste de travail et des équipements.

**3. Cuisine**

- travaux préparatoires (épluchage, éminçage, garnitures, hachage,...) ;
- tranchage et pièceage ;
- placage ;
- cuisson légumes pour préparations chaudes et froides ;
- préparation des entremets ;
- nettoyage et entretien des matériels et des équipements ;
- Il n'assure pas lui-même la confection d'un plat.

**4. Distribution**

- mise en place des comptoirs (glace pilée, dressage) ;
- mise en place pain, assaisonnements, plateaux couverts, petit matériel de service ;
- réapprovisionnement pendant le service ;
- service des plats chauds ;
- préparation et service des grillades ;
- contrôle et comptage des ventes ;
- débarrassage et stockage des produits ;
- entretien du poste de travail et des équipements.

**5. Restauration rapide**

- mise en place/approvisionnement/service ;
- nettoyage poste de travail et équipements.

**6. Nettoyage général**

- vestiaires et sanitaires du personnel (par roulement) ;
- chambres froides, réserves et zones de stockage ;
- équipements (grilles, siphons, échelles, chariots, filtres, casiers,...).

Peut être amené à exercer les tâches décrites dans la fiche de poste Plongeur.