

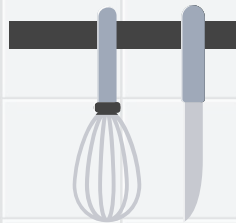
COMMIS DE CUISINE

Entre exécutant et apprenant



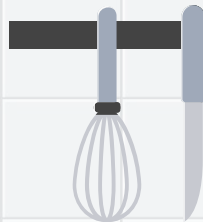


Revue de presse



Master Chef





Revue de presse

Mory Sa
cuisine

L'ancien ca
podcast «

Hôtellerie-restauration : « un univers de petits salaires, d'horaires éprouvants et de précarité permanente »

Alors que la fuite est massive dans le secteur, tous les critères devraient être réunis pour pousser les salaires à la hausse. Pour l'instant, il n'en est rien. Les employeurs freinent et le gouvernement s'impatiente, observe Philippe Escande, éditeur

Publié le 29 septembre 2021 à 11h13 - Mis à jour le 30 septembre 2021 à 10h01 - Le Monde

À l'occasion de la sortie de son « Grand livre de la cuisine française, recettes bourgeoises et populaires », le chef cuisinier est le nouvel invité du podcast « Le Goût de M ».

Espoir de devenir chef sans passer par la case départ ?



Comment expliquer cette pénurie de main-d'œuvre ?

À la rencontre des professionnels du secteur...



Yann

- 33 ans
- **Second de cuisine**
- Restaurant traditionnel
- Jusqu'à 200 couverts



Julie

- 44 ans
- **Serveuse** ayant de l'expérience en cuisine
- Restaurant traditionnel
- Jusqu'à 50 couverts



Nathalie

- 17 ans
- **Élève en Bac Pro «Hôtellerie Restauration»**
- Plusieurs stages dans différents restaurants

...avec difficulté



Commis de cuisine, métier ou statut ?



« On n'est pas
commis à 50 ans »
(Yann)

exécution
préparations
dressage
création
nettoyage
assistant
dénigration
cuisine
découpe
ordres
exécutant
plonge
formation
cadence
répétition
apprenant
Commis
Commis



I. Au plus près du statut de commis

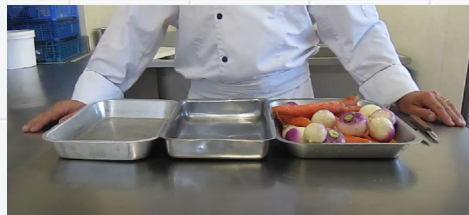
Exécuter des tâches répétitives



Missions du commis :

- **Laver et nettoyer les légumes**
- **Désosser les viandes**
- **Lever les filets de poisson**
- **Surveiller les cuissons**
- **Nettoyer les postes de cuisine**

« celui qui est chargé par un autre d'une fonction ou d'une mission dont il doit rendre compte »
(CNRTL)



Lavage

Découpe



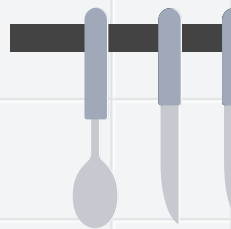
Taillage





I. Au plus près du statut de commis

Et pourtant tout repose sur lui



Commis

Réalise les préparations préliminaires

01

Sous-chef de partie

Réalise les accompagnements

02

Chef de partie

Réalise les cuissons, les préparations plus techniques

03

Second de cuisine

Gère les relations entre le chef et la brigade, impose le rythme

04

Chef de cuisine

Supervise la brigade, crée les plats et établit la carte

05





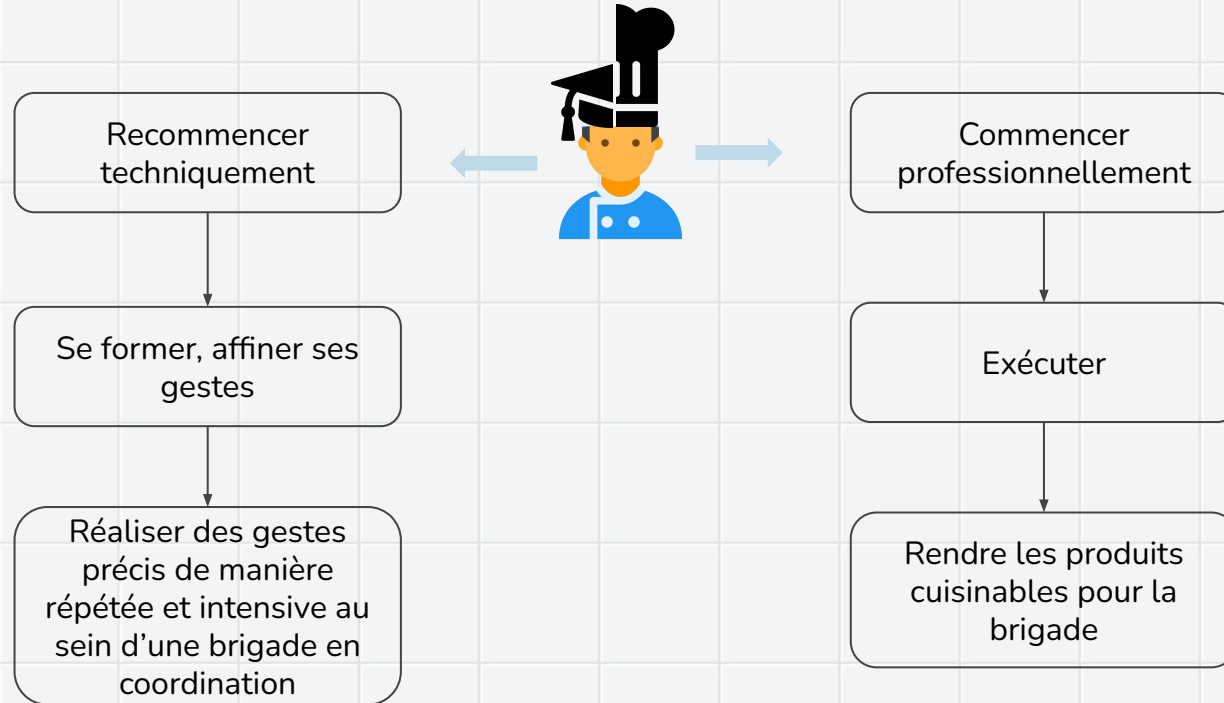
I. Au plus près du statut de commis

Un modèle fondé sur l'humilité

- Acquérir un savoir-vivre en acceptant de commencer modestement en bas de l'échelle malgré sa formation.
 - Entretenir un rapport humble à la matière afin d'affiner les bases techniques du métier.
 - Développer des savoir-faire en exécutant des tâches répétitives et intensives
- Objectif : Toujours parvenir au **même résultat prescrit** malgré un **réel qui change** (matières premières, cadence, condition physique...)



I. Au plus près du statut de commis



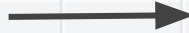
« La formation est bien moins importante que l'expérience professionnelle. »

II. ... dans un système dysfonctionnel

Humilité



Humiliation



Forme de bizutage




«Sans passion, on ne tient pas dans ce métier.» (Julie)




II. ... dans un système dysfonctionnel

Comment justifier la difficulté de ce statut ?



Une tradition rustre et misogyne portée par l'idée que la difficulté n'ira qu'en augmentant alors autant faire souffrir dès le début

Des exigences économiques fortes qui poussent les supérieurs à demander un travail toujours plus intense



Une humilité qui tend souvent à l'humiliation

«Je suis partie parce que je n'en pouvais plus» (Julie)



II. ... dans un système dysfonctionnel

Le chef dessert dès lors la double fonction du commis :

Produire et **Se former**

Exigence n°1

Le chef du commis a besoin de le considérer comme un producteur

Le chef impose aux commis des tâches répétitives et parfois dégradantes.

Le chef prend le risque de laisser le commis. Il se cantonnerait à ce statut et mettrait son cerveau "en pause". Il passerait en "pilote automatique".

Le commis n'est plus investi dans son action et peut abandonner la profession car il manque d'intérêt.

Exigence n°2

Le chef du commis sait qu'il y a une part d'apprentissage dans le métier de commis

Le chef laisse la possibilité au commis de proposer des idées, de poser des questions, de s'entraîner et de faire des erreurs.

Le chef prend le risque que le commis ne respecte plus les cadences imposées par la profession, gâche des produits et entraîne une désorganisation de la brigade.

Les erreurs sont sources de sanction, le commis ne produit jamais deux fois les mêmes produits, gâche de la marchandise et peut mettre à mal la satisfaction du client.

II. ... dans un système dysfonctionnel

Comment rééquilibrer le montage économico-pédagogique ?

IMPOSSIBILITÉ DE DISSOUDRE LE SYSTEME

SOLUTIONS MANAGERIALES

Renforcer la
colonne
pédagogique

Modèle utile quand on
part de zéro alors **plus**
de formation

Mettre en place une **étude**
pour réinventer le
modèle auprès de la FFC

Créer une toute
nouvelle
organisation

CONCLUSION

POINTS IMPORTANTS DE NOTRE ÉTUDE

Pas un métier
mais un statut

Le commis est un
travailleur-apprenant

Peu de prise en
compte de cette
double fonction du
métier

La beauté du métier

