الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Commis de cuisine — premiers repères au poste

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani	**Article number** 31	Scan to verify the article
Article code –	**Protection number** –	
Reference —		

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Un guide d’initiation pour organiser le poste, exécuter une tâche et transmettre le résultat à l’équipe.

Lire la consigne avant de sortir le matériel

Demandez le nombre de portions, la taille de coupe souhaitée et l’heure de remise. Notez ce qui peut commencer tout de suite et ce qui dépend de l’arrivée d’un ingrédient ou d’un outil d’un autre poste. En cas d’écart entre les consignes écrites et orales, adressez-vous au responsable du poste.

Préparer dans l’ordre d’utilisation

Séparez les ingrédients à préparer, le matériel en cours d’utilisation et les éléments prêts à être remis. Travaillez dans un ordre qui permet de vérifier chaque lot avant l’étape suivante. Si les coupes manquent de régularité, montrez un échantillon au responsable avant de terminer la quantité prévue.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Transmettre le résultat et les informations utiles

Indiquez au responsable la quantité prête, ce qu’il reste à faire et tout écart qui pourrait affecter le service. Premier exercice : préparez un ingrédient pour six portions, puis notez la durée, le nombre de portions terminées et une observation sur la régularité des coupes.

Transformer la consigne en plan de préparation

Avant de commencer, notez la masse utile demandée, la taille de coupe convenue et l’heure de remise. Gardez à portée de main un échantillon validé par le responsable. Ordonnez les tâches en tenant compte des étapes qui dépendent les unes des autres.

Mesurer le rendement

Pesez l’ingrédient avant et après préparation. Divisez la masse utilisable par la masse initiale et multipliez par 100. Dans cet exemple, 480 g utilisables sur 600 g donnent un rendement de 80 %. Ce résultat aide à estimer la quantité de départ pour le lot suivant.

Fiche de transmission au poste

Élément	À consigner
Demande	nombre, masse et taille de coupe
Réalisation	quantité obtenue et heure de remise
Observation	un écart et l’action nécessaire

Exercice pratique

Préparez six portions égales de 80 g. Contrôlez la première, une portion à mi-parcours et la dernière. Notez la masse initiale, la masse utilisable, l’heure de fin et le nombre de portions conformes. Expliquez ce que vous ajusteriez au prochain essai.

Critères de contrôle

Évaluez le respect de la consigne, la régularité des coupes, la précision de la pesée et la clarté de la transmission. Le responsable du poste fixe la tolérance adaptée au plat.

Pour aller plus loin — Culinary Skills Manual — Mise en Place (2018).

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel