

GRILLE D'ENTRETIEN · HÔTELLERIE-RESTAURATION

Commis de cuisine

Durée conseillée : 25 min · Posez les mêmes questions à chaque candidat pour comparer objectivement.

CANDIDAT(E)

DATE DE L'ENTRETIEN

RECRUTEUR(S)

ÉTABLISSEMENT

BARÈME

1 Insuffisant

2 À développer

3 Conforme aux attentes

4 Excellent

Vérifications préalables

CAP Cuisine ou formation

Oui / Non

Disponible soirs et week-ends

Oui / Non

Type de contrat souhaité

.....

Date de disponibilité

.....

Critères d'évaluation

01 Parcours et motivation

Formation, stages, envie

NOTE

1

2

3

4

Parlez-moi de votre formation et de vos stages.

→ Expériences, apprentissages

Notes

Pourquoi la cuisine ?

→ Passion, motivation durable

Notes

02 Bases techniques

Taillages, préparations

NOTE

1

2

3

4

Quels taillages de légumes connaissez-vous ?

→ Brunoise, julienne, paysanne...

Notes

Comment préparez-vous un fond ou une préparation de base ?

→ Étapes, précision

Notes

03 Hygiène

HACCP, propreté

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Quelles règles d'hygiène appliquez-vous en arrivant en cuisine ?

→ Tenue, lavage des mains, poste propre

Notes

Comment rangez-vous une livraison ?

→ Chaîne du froid, rotation (FIFO), étiquetage

Notes

04 Apprentissage et équipe

Écoute, consignes

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Le chef vous corrige devant l'équipe. Comment réagissez-vous ?

→ Écoute, pas de susceptibilité, application

Notes

Que faites-vous si vous n'avez pas compris une consigne ?

→ Demande, reformulation

Notes

05 Motivation et fiabilité

Envie, ponctualité, stabilité

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Pourquoi notre établissement / entreprise ?

→ S'est renseigné(e), motivation réelle

Notes

Qu'est-ce que la ponctualité et la fiabilité représentent pour vous ?

→ Engagement, respect de l'équipe

Notes

MISE EN SITUATION

NOTE

« **Essai : taillez des légumes et préparez une mise en place simple en 30 minutes.** »

1	2	3	4
---	---	---	---

→ Signaux attendus : organisation, précision des taillages, hygiène, rapidité, propreté du poste.

Synthèse

PARCOURS	TECHNIQUE	HYGIÈNE	ÉCOUTE	MOTIVATION	SITUATION	TOTAL
/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 24

POINTS FORTS

POINTS DE VIGILANCE

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

RECOMMANDATION

☐

À retenir

☐

À revoir en 2e entretien

☐

Ne pas retenir