

G1602

PERSONNEL DE CUISINE

Autres emplois décrits

- Assistant / Assistante de production en restauration collective
- Chef de partie
- Chef de partie pâtissier / pâtissière
- Chef de partie poissonnier / poissonnière
- Chef de partie rôtisseur / rôtisseuse
- Chef de partie tournant / tournante
- Chef entremettier / entremetière de restaurant
- Chef pâtissier / pâtissière de restaurant
- Chef saucier / saucière
- Commis / Commise de cuisine
- Commis / Commise de cuisine de collectivité
- Commis de cuisine tournant / Commise de cuisine tournante
- Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant
- Cuisinier / Cuisinière à domicile
- Cuisinier / Cuisinière de collectivité
- Cuisinier / Cuisinière de laboratoire
- Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière
- Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse
- Demi-chef de partie
- Grillardin / Grillardine
- Pâtissier / Pâtissière de restaurant
- Premier commis / Première commise de cuisine
- Second / Seconde de pâtisserie
- Sushiman / Sushiwoman

Définition

- Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).
- Peut élaborer des plats, des menus.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités

(desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).

Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue généralement sur concours (cantines scolaires, hôpitaux, ...).

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

Compétences

Savoir-faire

Conception

Concevoir des recettes et menus

Production, Fabrication	Préparer des ustensiles de cuisine
	Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
	Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
	Préparer des glaces et des sorbets
	Préparer des plats cuisinés
	Cuire des viandes, poissons ou légumes
Maintenance, Réparation	Cuisiner des sauces
	Dresser des plats pour le service
	Éplucher des légumes et des fruits
Gestion des stocks	Manipuler des équipements de cuisine
	Préparer les viandes et les poissons
	Superviser la préparation des produits culinaires
	Entretien un équipement, une machine, une installation
Logistique	Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
Gestion administrative	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Conditionner des produits
Pilotage et maîtrise des coûts	Organiser le traitement des commandes
Protection des personnes et de l'environnement	Organiser et planifier une activité
Management	Lutter contre le gaspillage alimentaire
Gestion des Ressources Humaines	Evacuer et trier des déchets, des produits
Conseil, Transmission	Animer, coordonner une équipe
Communication	Aménager un poste et les conditions de travail
Organisation	Transmettre une technique, un savoir-faire
	Communiquer à l'oral en langue étrangère
	Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
	Expliquer et faire respecter les règles et procédures

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe
Faire preuve d'autonomie
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

Diététique
Régimes alimentaires
Gestes et postures de manutention
Anglais B2 minimum
Logiciel de gestion de stocks

Normes et procédés

Chaîne du froid
Chiffrage/calcul de coût
Conditionnement des aliments
Modes de conservation des produits alimentaires
Modes de cuisson des aliments
Procédures de conditionnement
Procédures de cuisson sous vide
Procédures de la marche en avant
Procédures de nettoyage et de désinfection
Production culinaire
Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Législation alimentaire
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Règles et consignes de sécurité
Fiches techniques de cuisine

Produits, outils et matières

Cuisine des spécialités régionales françaises
Cuisine du monde
Familles de produits alimentaires
Types de desserts
Types de produits traiteurs
Types de viande
Variétés de fruits et légumes
Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
Utilisation de plaques de cuisson

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

Au domicile d'un particulier
Port d'équipement de protection (EPI, casque...)
Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
Station debout prolongée



Horaires et durée du travail

Travail en horaires décalés
Travail en horaires fractionnés
Travail le week-end
Travail par roulement



Types de structures

Établissement de restauration collective

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration
