



Cuisinier(ère)

Famille : ACHAT-LOGISTIQUE
Sous-famille : RESTAURATION - HÔTELLERIE
Code métier : 25R20

▶ Information générale

Définition :

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

Autres appellations :

Agent(e) de production culinaire / alimentaire

Spécificités :

Agent(e) biberonnerie
Agent(e) de diététique

Prérequis réglementaires pour exercer le métier :

Détention du diplôme et expérience en restauration collective ou en cuisine traditionnelle

▶ Activités

- Comptage de la production
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions.)
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Dressage des préparations culinaires
- Élaboration des entrées pâtisseries, pâtisseries et pièces de buffet
- Établissement des menus
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie

▶ Savoir-Faire

- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Élaborer des plats
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
- Utiliser les logiciels métier



▶ Connaissances requises

Description	Niveau de connaissance
Équipements et technologie des matériels de cuisson	Connaissances générales
Gestes et postures- manutention	Connaissances générales
Hygiène générale	Connaissances générales
Logiciel dédié à l'hôtellerie/ restauration	Connaissances générales
Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks	Connaissances générales
Normes, règlements techniques et de sécurité	Connaissances opérationnelles
Pâtisserie	Connaissances générales
Techniques culinaires	Connaissances opérationnelles

Connaissances générales :

Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales.

Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.

Connaissances opérationnelles :

Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.

▶ Informations complémentaires

Relations professionnelles les plus fréquentes :

- Responsable de production culinaire pour les consignes de fabrication et propositions d'amélioration
- Clients du restaurant du personnel pour le service du plat chaud et le recueil de la satisfaction
- Agents des autres secteurs du service restauration pour la coordination des activités de restauration
- Responsable qualité domaine restauration pour l'évolution du système HACCP
- Service de maintenance pour le signalement de pannes

Nature et niveau de formation pour exercer le métier :

- Métiers de bouche et formations complémentaires
- CAP/BEP cuisine
- BAC pro restauration

Correspondances statutaires éventuelles :

- Corps des personnels ouvriers

Passerelles :

- Encadrant(e) de production culinaire / alimentaire