

G1606

CUISINIER / CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ

Autres emplois décrits

- Cuisinier / Cuisinière de cantine
- Cuisinier / Cuisinière de laboratoire
- Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse

Définition

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

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme ou une certification en cuisine/ production culinaire, pouvant être complétée par une Mention Complémentaire selon la spécialité (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, etc.). L'emploi peut être exercé dans des établissements de la fonction publique tels les cantines scolaires, les hôpitaux, les EHPAD.

Certifications et diplômes :

- CAP cuisine
- Titre professionnel cuisinier
- Cuisinier en restauration collective
- Certificat de spécialisation restauration collective

Compétences

Savoir-faire

Préparer des ustensiles de cuisine

Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques

Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages

Concevoir des recettes et menus

Préparer des plats culinaires

Dresser des plats pour le service

Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité

Manipuler des équipements de cuisine

Cuisiner des sauces

Préparer les viandes et les poissons

Éplucher des légumes et des fruits

Production, Fabrication

- Superviser la préparation des produits culinaires
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Réaliser des préparations de pâtisserie, boulangerie, viennoiserie, et chocolaterie
- Préparer des glaces et des sorbets

Contrôler l'état des stocks
Définir des besoins en approvisionnement

Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Entretien des équipements de cuisine professionnelle**
- Entretien un équipement, une machine, une installation

Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Expliquer et faire respecter les règles et procédures


Organiser et planifier une activité


Animer, coordonner une équipe

Aménager un poste et les conditions de travail

Transmettre une technique, un savoir-faire

Organiser le traitement des commandes

Evacuer et trier des déchets, des produits  Émergent

Lutter contre le gaspillage alimentaire  Émergent


Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Travailler en équipe**
- Gérer son stress

Savoirs

Normes et procédés	Chaîne du froid Chiffrage/calcul de coût Conditionnement des aliments Fiches techniques de cuisine Législation alimentaire Modes de conservation des produits alimentaires Modes de cuisson des aliments Procédures de cuisson sous vide Procédures de la marche en avant Procédures de nettoyage et de désinfection Production culinaire Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
	Cuisine des spécialités régionales françaises Cuisine du monde Familles de produits alimentaires Types de desserts Types de produits traiteurs Types de viande Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...) Utilisation de plaques de cuisson Variétés de fruits et légumes
	Diététique Gestes et postures de manutention Logiciel de gestion de stocks ↗ Émergent Régimes alimentaires Restauration
Techniques professionnelles	Techniques de liaison chaude/froide

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	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
	Publics spécifiques	Personnes âgées
		Personnes médicalisées
		Public scolaire
		Salariés
	Types de structures	Établissement de restauration collective

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration