

# G1601

## CHEF / CHEFFE DE CUISINE



### Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe d'atelier de cuisine
- Chef / Cheffe de cuisine à domicile
- Chef / Cheffe de cuisine traiteur / traiteuse
- Chef / Cheffe des cuisines
- Chef cuisinier / Cheffe cuisinière
- Chef cuisinier/pâtissier / Cheffe cuisinière/pâtissière
- Chef gérant / Cheffe gérante
- Conseiller / Conseillère culinaire
- Cuisinier / Cuisinière
- Directeur / Directrice de cuisine
- Second / Seconde de cuisine

### Définition

- Supervise et coordonne l'ensemble des activités liées à la cuisine de l'établissement.
- Gère l'approvisionnement des produits et des stocks.
- Encadre l'équipe de cuisine.
- S'assure de la qualité des produits et garantit la sécurité alimentaire.
- Conçoit régulièrement de nouvelles recettes dans le but de fidéliser sa clientèle.

### Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un niveau minimum CAP cuisine et une expérience confirmée dans un ou plusieurs poste(s) en cuisine.

**Certifications et diplômes :**

- CAP cuisine
- Bac professionnel ou technologique en restauration
- BTS hôtellerie-restauration avec une spécialisation en gestion, en art culinaire ou en art de la table et du service

### Compétences

#### Savoir-faire




#### Management

**Anticiper les périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires**

Déléguer, responsabiliser

**Identifier les besoins et définir les actions de formation à mettre en place afin de développer les compétences de ses équipes en cuisine**

Animer, coordonner une équipe

Gestion des stocks	Définir des besoins en approvisionnement
	<b>Contrôler l'état des stocks</b>
	Dresser un inventaire des produits disponibles en réserve
	<b>Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock</b>
Qualité	Organiser le stockage des denrées, en les triant par dates de péremption par exemple
	<b>Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier</b>
	<b>Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine</b>
	Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
Pilotage et maîtrise des coûts	<b>Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de l'ensemble du personnel présent en cuisine</b>
	Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
	Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région 
	Lutter contre le gaspillage alimentaire 
Gestion des Ressources Humaines	<b>Recruter et intégrer les nouveaux cuisiniers avec le chef d'établissement et le responsable de restaurant</b>
Gestion administrative et comptable	Définir les plannings et congés de ses équipes
Communication, Multimédia	Participer à l'organisation de manifestations événementielles (mariage, baptême, ...)
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Gestion et contrôle	Élaborer, suivre et piloter un budget
Protection des personnes et de l'environnement	Evacuer et trier des déchets, des produits 
Communication	Parler une ou plusieurs langues étrangères
Organisation	Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Data et Nouvelles technologies	<b>Réaliser les fiches techniques pour chaque plat du restaurant (ingrédients, quantité, prix, ...)</b>

## Production, Fabrication

Porter une appréciation gustative et olfactive

Goûter les préparations culinaires, ajuster leur assaisonnement et prêter attention à l'esthétique des plats avant de les servir

**Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats**

**Proposer et concevoir de nouveaux plats, ainsi que des améliorations des recettes déjà créées**

**Participer à l'élaboration des menus et des cartes avec le responsable de restaurant et/ou d'établissement**

Dresser des plats pour le service

Superviser la préparation des produits culinaires

## Savoir-être professionnels

**Faire preuve de créativité, d'inventivité**

**Faire preuve de leadership**

Faire preuve de réactivité

Faire preuve de rigueur et de précision

**Organiser son travail selon les priorités et les objectifs**

Travailler en équipe

## Savoirs

## Normes et procédés

Chaîne du froid

**Chiffrage/calcul de coût**

Conditionnement des aliments

**Fiches techniques de préparations culinaires**

Législation alimentaire

Marketing / Mercatique

Procédures de cuisson sous vide

Procédures de la marche en avant

Production culinaire

**Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

## Domaines d'expertise

**Diététique**

Logiciel de gestion de stocks

Management de proximité

Politique commerciale ou de la stratégie de l'enseigne/entreprise

Régimes alimentaires

## Produits, outils et matières

Cuisine des spécialités régionales françaises



Cuisine du monde

Familles de produits alimentaires

## Techniques professionnelles

Techniques de communication orales, écrites et numériques

## Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	<p>Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives</p> <p>Port de tenue professionnelle ou d'uniforme</p> <p>Station debout prolongée</p>
	Horaires et durée du travail	<p>Travail en horaires fractionnés</p> <p>Travail le week-end</p>

## Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration