RIASEC : R

G1606
CUISINIER / CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

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

Définition

Un cuisinier de collectivité prépare des repas en grande quantité pour un groupe de personnes, dans des lieux comme les écoles, les hôpitaux, les maisons de retraite, les entreprises ou les cantines.

- Prépare, cuisine et dresse des mets des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, la charte qualité de l'établissement
- Réalise des entrées froides et chaudes
- Réalise des plats chauds protidiques garnis
- Réalise des desserts

Accès à l'emploi

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

Certifications et diplômes :

- CAP cuisine
- Titre professionnel cuisinier
- Titre professionnel cuisinier en restauration collective
- Bac pro cuisine

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Préparer des plats culinaires
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Entretenir des équipements de cuisine professionnelle
- Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

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

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des ustensiles de cuisine
- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Concevoir des recettes et menus
- Dresser des plats pour le service
- Manipuler des équipements de cuisine
- Cuisiner des sauces pour accompagner les produits
- Préparer les viandes et les poissons
- Eplucher des légumes et des fruits
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Réaliser des préparations de pâtisserie, boulangerie, viennoiserie, et chocolaterie
- Préparer des glaces et des sorbets
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Organiser le traitement des commandes
- Superviser la préparation des produits culinaires

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Organiser et planifier une activité
- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique
- Gérer les déchets et le recyclage de manière écologique — Transition écologique
- Lutter contre le gaspillage alimentaire — Transition écologique

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe
- Aménager un poste et les conditions de travail
- Transmettre une technique, un savoir-faire

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de contrôle de soi

Savoirs

Normes et procédés

- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Chaîne du froid
- Fiches techniques de cuisine
- Législation alimentaire
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Procédures de cuisson sous vide
- Techniques de désinfection des surfaces

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
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
- Utilisation de grills professionnels
- Variétés de fruits et légumes

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Domaines d'expertise

- Diététique
- Régimes alimentaires
- Restauration
- Chiffrage et calcul de coût

Techniques professionnelles

- Gestion des inventaires

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 les week-ends et jours fériés

Publics spécifiques

- Personnes âgées
- Personnes médicalisées
- Public scolaire
- Salariés

Types de structures

- Etablissement de restauration collective

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail