

G1606

CUISINIER / CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ



Autres emplois décrits

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

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

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

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
- 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
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Entretien un équipement, une machine, une installation
- Organiser le traitement des commandes

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

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

Transition écologique

Transition écologique

Management, Social, Soins

- 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
- Techniques de conservation des aliments
- 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

Domaines d'expertise

- Diététique
- Gestion de l'inventaire
- Régimes alimentaires
- Restauration
- Chiffrage et calcul de coût

Transition numérique

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