



RH

fiche métier

Cuisinier(ère)

Définition métier

- Coordonne et encadre les personnels de cuisine et participe à la conception, la production et la distribution des repas

Domaine
LOGISTIQUE

Activités principales

- Réalisation des préparations chaudes et froides
- Participation à la réception des livraisons et aux contrôles de conformité
- Participation à la distribution des repas
- Assistance et aide à l'entretien et au nettoyage des locaux
- Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Animation et encadrement d'une équipe

Famille professionnelle
RESTAURATION

Autres activités

- Contrôle et signalement des défauts de fonctionnement des matériels
- Remplacement du chef de cuisine

Savoir-faire

- Concevoir des menus adaptés aux besoins des convives
- Réaliser les préparations culinaires
- Diriger, animer et former une équipe de cuisine satellite
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Accueillir les convives et les aider sur le choix des plats
- Donner des instructions et contrôler leur réalisation

Connaissances professionnelles

- Notions relatives aux propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits
- Techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage
- Règles culinaires propres à la restauration collective
- Principes et normes d'hygiène générale et alimentaire
- Règles de sécurité en cuisine
- Matériels de cuisine

Spécialisations

- Restauration collective

Conditions d'exercice

- Activité exercée au sein d'un établissement public local d'enseignement ou dans une résidence du CASVP

Outils de travail et moyens techniques

- Equipements de cuisine et de distribution
- Ustensiles et tenues réglementaires
- Procédures et outils d'autocontrôle

Autres appellations

- Responsable d'une cuisine de résidence service ou de résidence santé

Domaine
LOGISTIQUE

Correspondance statutaire

- Personnels de maîtrise (Catégorie B)
- Adjoint technique des collèges (Catégorie C)
- Maître ouvrier du CASVP (Catégorie C)
- Ouvrier professionnel du CASVP (Catégorie C)

Famille
professionnelle

RESTAURATION

Conditions d'accès

- Concours avec condition de diplôme CAP
- Promotion interne
- Formation pertinente : CAP cuisine, BEP, Bac professionnel

Liens autres répertoires

- RIME (Etat) : cuisinier
- ROME (ANPE) : cuisinier
- CNFPT : cuisinier
- FPH : responsable de production culinaire