

CODE ROME	INTITULE
G1602	Cuisinier
13212	Cuisinier

APPELLATIONS PRINCIPALES		
Chef de partie Chef de partie poissonnier Chef de partie rôti Chef de partie saucier	Chef pâtissier de restaurant Commis de cuisine Commis de cuisine de collectivité Commis pâtissier de restaurant	Cuisinier Cuisinier de collectivité Cuisinier traiteur Second de cuisine

APPELLATIONS COMPLEMENTAIRES		
Assistant de production en restauration collective Chef entremettier de restaurant Chef de partie pâtissier	Chef saucier Commis de cuisine tournant Cuisinier de laboratoire	Grillardin Pâtissier de restaurant Premier commis de cuisine

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

ACCES A L'EMPLOI/METIER
Cet emploi/métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...). Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue généralement sur concours (cantines scolaires, hôpitaux, ...). Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

CONDITIONS D'EXERCICE DE L'ACTIVITE
L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants commerciaux (traditionnel, gastronomique, à thème, ...), de restaurants d'entreprise ou de collectivité, d'entreprises alimentaires en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène, ...) et parfois en contact avec les clients. Elle varie selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...) et le type d'établissement (restaurant traditionnel ou de collectivité, industrie, ...). Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »). L'activité s'effectue en zone à température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...). Le port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) est exigée. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -normes HACCP-) est exigée.

Document de travail

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Structures :

- ☐ Restaurant traditionnel
- ☐ Restaurant gastronomique
- ☐ Restaurant de collectivité (cantines scolaires, hôpitaux, ...)
- ☐ Restaurant d'entreprise
- ☐ Cafétéria
- ☐ Brasserie
- ☐ Grande surface alimentaire
- ☐ Entreprise agroalimentaire
- ☐ Traiteur organisateur de réception
- ☐ Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, ...)
- ☐ Mess (Armée)

ACTIVITES DE BASE

- ☐ Préparer le plan de travail, les ustensiles de cuisine et mettre en marche les équipements (fours, tables de cuisson, ...)
- ☐ Effectuer la préparation (épluchage, découpe, ...) des légumes, des salades, des fruits, ...
- ☐ Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- ☐ Effectuer les opérations nécessaires à la production culinaire des plats (dosage, mélange, ...)
- ☐ Procéder à la cuisson ou remettre en température les aliments (viandes, poissons, légumes, ...)
- ☐ Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition ...)
- ☐ Emballer, étiqueter (produit, date de fabrication, DLC, ...) et ranger les préparations, les produits restants en chambre froide, en réserve, ...
- ☐ Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles et des équipements (piano, four, ...) de la cuisine

COMPETENCES

Savoirs théoriques et procéduraux

- ☐ Principes de cuisson
- ☐ Techniques de production culinaire
- ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (normes HACCP)
- ☐ Gammes de produits alimentaires
- ☐ Procédures de cuisson sous vide
- ☐ Fiches techniques de cuisine
- ☐ Procédures de fabrication de produits traiteur
- ☐ Législation de la restauration collective
- ☐ Règles de conservation des aliments
- ☐ Chaîne du froid
- ☐ Modes de conditionnement des aliments
- ☐ Procédures de nettoyage et de désinfection

Savoirs de l'action

- ☐ Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- ☐ Appréciation gustative
- ☐ Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
- ☐ Utilisation de plaques de cuisson (à gaz, à induction, ...)
- ☐ Utilisation de cellule de refroidissement

ACTIVITES SPECIFIQUES	COMPETENCES	
	Savoirs théoriques et procéduraux	Savoirs de l'action
Réaliser des préparations culinaires spécifiques : ☐ Spécialités régionales françaises ☐ Africaines ☐ Créoles ☐ Chinoises ☐ Espagnoles ☐ Européennes ☐ Indiennes ☐ Italiennes ☐ Japonaises ☐ Nord-américaines ☐ Orientales ☐ Sud-américaines ☐ Autres spécialités du monde		
Préparer/cuisiner un type de produits culinaires spécifique : ☐ Viandes ☐ Poissons ☐ Produits de la mer ☐ Produits traiteur ☐ Sauces ☐ Desserts, glaces		☐ Utilisation de grill
Cuisiner des plats pour un type de public spécifique : ☐ Enfants ☐ Personnes âgées ☐ Personnes médicalisées	☐ Eléments de base en diététique ☐ Types de régimes alimentaires	
☐ Suivre l'état des stocks des produits (poissons, légumes, viandes, ...), identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes selon la saison, les réservations	☐ Règles de gestion de stock	☐ Utilisation de logiciel de gestion de stock
☐ Réceptionner les marchandises, contrôler les produits (qualité, quantité, état) et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve	☐ Gestes et postures de manutention	
☐ Superviser la préparation et la fabrication des produits culinaires et contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaires		
☐ Elaborer des menus et créer/adapter des recettes (composition culinaires, nouvelles saveurs, ...)		☐ Calcul de coût

☐ Répartir les activités et les instructions entre les personnels de la cuisine selon les commandes, l'état d'avancement des préparations	☐ Techniques de management	
☐ Former les nouveaux arrivants aux techniques du métier		

MOBILITE

Emplois/métiers proches :

- ☐ G1601 - Chef de cuisine
- ☐ D1103 - Chef de cuisine

Emplois/métiers envisageables si évolution :

- ☐ G1401 - Chef de cuisine
- ☐ G1402 - Directeur d'hôtel-restaurant
- ☐ G1801 - Café, bar, brasserie pour l'appellation « Responsable de bar brasserie, Exploitant de bar brasserie »
- ☐ G1404 - Responsable d'établissement de restauration collective
- ☐ E1107 - Organisation d'événementiel
- ☐ K1203 - Encadrement technique en insertion professionnelle pour l'appellation « Moniteur d'atelier »
- ☐ K2111 - Formation professionnelle pour l'appellation « Formateur technique »
- ☐ G1403 - Gestionnaire de structure de loisirs ou d'hébergement touristique