

CUISINIÈRE/CUISINIER

25

TECHNIQUE, LOGISTIQUE ET MAINTENANCE

DÉFINITION SYNTHÉTIQUE

Concevoir et préparer des repas, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- **Confectionner** des plats à l'aide des techniques et des règles de fabrication culinaires
- **Élaborer** des menus
- **Réaliser** des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage, lavage et entretien des locaux)
- **Gérer** les approvisionnements, les achats et les équipements
- **Participer** au contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises
- **S'assurer** du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus
- Le cas échéant, **mettre en œuvre** les prescriptions éditées au titre de l'assurance-qualité

COMPÉTENCES

Savoir-faire

- Organiser une activité
- Travailler en équipe
- Planifier
- Maîtriser les délais
- Gérer des flux, des stocks
- Accueillir

Savoir-être

- Être rigoureux
- Réactivité
- Capacité d'adaptations
- Être autonome

Connaissances

- Art culinaire
- Techniques de service et de restauration
- Diététique
- Hygiène, sécurité et conditions de travail
- Gestion budgétaire et comptable
- Bureautique et outils collaboratifs

Compétences managériales requises

Systématiquement

Éventuellement

Sans objet

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE

- Amplitude horaire
- Station debout
- Manutention de charges
- Exposition au froid et à la chaleur

TENDANCES D'ÉVOLUTION

FACTEURS-CLÉS À MOYEN TERME

- Développement de recommandations nutritionnelles
- Maîtrise des dépenses publiques
- Externalisation
- Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées
- Exigence en matière de nourriture biologique et équilibrée

IMPACT SUR L'EMPLOI-RÉFÉRENCE

- Adaptation des compétences en lien avec ces évolutions

EXEMPLES DE LIBELLÉS D'EMPLOIS-TYPES MINISTÉRIELS ASSOCIÉS

MINISTÈRE/FILIÈRE

INTITULÉ DE L'EMPLOI-TYPE

Défense

- Chef(fe) de cuisine
- Second(e) de cuisine

Intérieur

- Agent(e) de restauration