

Management du personnel de cuisine

Domaine : Production culinaire

Appellations

- Chef de cuisine traiteur
- Conseiller culinaire
- Chef de cuisine
- Chef des cuisines
- Chef cuisinier

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi /métier est accessible avec un Brevet de Technicien -BT- ou un Brevet de Technicien Supérieur-BTS- en cuisine complété par une expérience professionnelle dans le domaine.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants (traditionnel, gastronomique, d'entreprise, ...) en relation avec différents interlocuteurs (cuisiniers, fournisseurs, services d'hygiène, ...). Elle peut varier selon le type de structure (taille, catégorie, ...). Elle peut s'exercer en horaires irréguliers, les weekends, jours fériés, de nuit et être soumise à des pics d'activité.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Déterminer les besoins d'approvisionnement en denrées alimentaires et effectuer les achats Elaborer la carte des menus et déterminer le tarif des plats Planifier l'activité du personnel selon les impératifs (affluence, ...) Superviser la préparation des plats et vérifier la finition (dressage, présentation, ...) selon les commandes

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Chiffrage et calcul de coût Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques d'animation d'une équipe Techniques de management

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Animer des actions de formation auprès du personnel ou lors de sessions de formation Apporter un appui au personnel de cuisine et proposer des axes d'amélioration Concevoir de nouvelles recettes et élaborer des fiches techniques culinaires (ingrédients, quantité, ...) Effectuer la gestion du service (suivi budgétaire, calcul de coût, marges, ...) Participer à des manifestations professionnelles (concours de cuisine, salons professionnels, ...) Spécialités algériennes Spécialités libanaises Spécialités marocaines Spécialités syriennes Spécialités tunisiennes Vérifier l'application des normes d'hygiène alimentaire (prélèvements d'échantillons, date de validité des produits, conditions de stockage, ...) et transmettre les données aux services concernés