

Personnel de cuisine

Domaine : Production culinaire

Appellations

- Cuisinier de collectivité
- Commis de cuisine
- Grillardin
- Aide cuisinier
- Commis pâtissier de restaurant
- Chef saucier
- Briochard
- Commis de cuisine de collectivité
- Commis de cuisine tournant
- Chef de partie rôti
- Chef de partie poissonnier
- Chef entremétier de restaurant
- Chef de partie
- Chef de partie saucier
- Pâtissier de restaurant
- Cuisinier
- Chef de partie pâtissier
- Chef pâtissier de restaurant

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible avec une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration. Il est également accessible avec un Certificat d'Aptitude Professionnelle-CAP- en cuisine, pâtisserie, ...

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 en relation avec différents interlocuteurs (chef cuisinier, fournisseur, service d'hygiène, ...) et parfois en contact avec le client. Elle varie selon la structure (restaurant traditionnel, restaurant d'entreprise ou de collectivité, ...). Elle implique une station debout prolongée et un

travail dans un environnement bruyant et une exposition à la chaleur. Elle peut s'exercer en horaires irréguliers, les weekends, les jours fériés, de nuit et peut être soumise à des pics d'activité ou de saisonnalité. Le port d'une tenue professionnelle peut être exigé.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition, ...) et les transmettre au personnel de salle Effectuer le nettoyage du matériel (ustensiles, appareils de cuisson, ...) et le rangement de la cuisine Organiser le plan de travail (préparation du matériel, mise en route des appareils de cuisson, ...) Sélectionner et préparer les produits (légumes, viandes, poissons, ...) selon le plat Vérifier la préparation culinaire (dosage, mélange, gustation, rectification, ...) et procéder à la cuisson

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Lecture de fiche technique Modalités de cuisson des aliments Mode de conservation des produits alimentaires Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques de production culinaire Utilisation des appareils de cuisson

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Coordonner l'activité d'une équipe Élaborer des menus ou adapter des recettes (compositions culinaires, nouvelles saveurs, ...) Enfants Former des employés aux techniques du métier Pâtisserie/Glace