

## INFORMATIONS GENERALES

---

**Branche :** EEP

**Famille professionnelle :** Restauration

**Autres appellations :** Agent de restauration, personnel de cuisine, commis de cuisine, employé de réfectoire

**Description générale :**

L'aide cuisinier assiste le cuisinier dans la préparation des repas et la gestion du service : préparation des entrées, assemblage des produits, dressage du self et/ou préparation du service, service des apprenants et du personnel, plonge, débarrassage et nettoyage des salles.

## ACTIVITES PRINCIPALES ET COMPETENCES

---

### Réalisation de productions culinaires

- Préparer et cuisiner des plats simples en suivant les directives du cuisinier ou du chef de cuisine selon les menus définis en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

### Mise en place de la distribution et service des repas

- Réaliser les vitrines et un facing en amont du service en optimisant la disposition et le conditionnement des entrées et des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Mettre en place les salles de restauration (mobilier, mise en place du matériel (plateaux, carafes, couverts ...) ...) en veillant à ses gestes et sa posture pour prévenir les risques
- Veiller lors du service à l'approvisionnement des produits alimentaires et du matériel (pains, couverts, verres) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le réchauffage à température
- Participer au service sur table, sur une chaîne de distribution ou sur un point de service

### Entretien des locaux de restauration, des matériels et des équipements

- Débarrasser, nettoyer et ranger les locaux et le matériel de restauration en respectant les consignes et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Réaliser la plonge dans le respect des normes et des règles d'hygiène et des enjeux environnementaux ( gaspillage, tri...)

### Propreté des locaux

- Maintenir en état de propreté tout ou partie des locaux de l'établissement en appliquant les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection
- Nettoyer de façon régulière les locaux et les équipements de service en utilisant les produits autorisés et adaptés et en veillant à leurs conditions d'utilisation (gants ...)

### Participation à la vie de l'établissement

- Informer oralement et/ou par écrit du suivi ou de la réalisation d'une tâche confiée
- Informer oralement et/ou par écrit des besoins liés à l'hygiène et à la sécurité des utilisateurs
- Participer aux réunions techniques et logistique en étant force de proposition sur ses activités confiées (choix des produits, règlement intérieur ..)

### Communication avec les équipes de l'établissement, les apprenants, les familles et les partenaires extérieurs

- Communiquer en s'adaptant à son interlocuteur (adaptation à l'âge de l'apprenant, aux familles, aux enseignants, aux prestataires extérieurs)
- Communiquer des informations à l'écrit ou à l'oral en utilisant un vocabulaire adapté et en respectant les règles de grammaire et d'orthographe

### Adaptation à la relation adultes/ apprenants

- Utiliser un niveau de langage et une attitude adaptés à la relation adultes/apprenants
- Adapter son comportement à la prise en charge des apprenants à besoins éducatifs particuliers ou faisant l'objet de mesures éducatives de protection

## DOMAINES DE COMPETENCES

---

### Restauration

- Préparer et cuisiner des plats simples en suivant les directives du cuisinier ou du chef de cuisine selon les menus définis en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser les vitrines et un facing en amont du service en optimisant la disposition et le conditionnement des entrées et des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Veiller lors du service à l'approvisionnement des produits alimentaires et du matériel (couverts, verres) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le réchauffage à température
- Participer au service sur table, sur une chaîne de distribution ou sur un point de service

### Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement

- Mettre en place les salles de restauration (mobilier, mise en place du matériel (plateaux, carafes, couverts ...) ...) en veillant à ses gestes et sa posture pour prévenir les risques
- Débarrasser, nettoyer et ranger les locaux et le matériel de restauration en respectant les consignes et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Réaliser la plonge dans le respect des normes et des règles d'hygiène et des enjeux environnementaux ( gaspillage, tri...)
- Maintenir en état de propreté tout ou partie des locaux de l'établissement en appliquant les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection

### Entretien et maintenance

- Nettoyer de façon régulière les locaux et les équipements de service en utilisant les produits autorisés et adaptés et en veillant à leurs conditions d'utilisation (gants ...)

### Communication

- Informer oralement et/ou par écrit du suivi ou de la réalisation d'une tâche confiée
- Informer oralement et/ou par écrit des besoins liés à l'hygiène et à la sécurité des utilisateurs
- Communiquer en s'adaptant à son interlocuteur (adaptation à l'âge de l'apprenant, aux familles, aux enseignants, aux prestataires extérieurs)
- Utiliser un niveau de langage et une attitude adaptés à la relation adultes/apprenants

### Organisation

- Participer aux réunions techniques et logistique en étant force de proposition sur ses activités confiées (choix des produits, règlement intérieur ..)

### Socle

- Communiquer des informations à l'écrit ou à l'oral en utilisant un vocabulaire adapté et en respectant les règles de grammaire et d'orthographe

### Prise en charge des apprenants

- Adapter son comportement à la prise en charge des apprenants à besoins éducatifs particuliers ou faisant l'objet de mesures éducatives de protection

## COMMENTAIRES / INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

---