

N° 29

CUISINIER

INFORMATIONS GENERALES

Branche : EEP

Famille professionnelle : Restauration

Autres appellations :

Description générale :

Le/ la cuisinier(e) prépare et cuisine des mets selon les normes de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il assure l'organisation du service et gère l'approvisionnement dans le cadre des budgets alloués. Il/ elle est le garant du respect des normes de traçabilité et d'hygiène.

Il/ elle peut encadrer une équipe de restauration (aides cuisiniers, agents de service ou de restauration...).

Il/ elle est rattaché(e) hiérarchiquement au chef de cuisine ou au chef d'établissement. Il/elle fait partie de l'équipe de restauration. Il/ elle est en relation fonctionnelle avec le personnel de l'établissement et les apprenants. Il peut également être en relation avec des prestataires externes.

ACTIVITES PRINCIPALES ET COMPETENCES

Réalisation de productions culinaires

- Concevoir des menus (composition des repas) équilibrés en fonction des besoins diététiques et des contraintes budgétaires
- Mettre en marche les équipements et préparer les ustensiles de cuisine dans le respect des procédures et des normes d'hygiène et de sécurité afin de préparer le service
- Superviser la préparation des aliments dans le respect des normes culinaires, d'hygiène et de sécurité suivant l'élaboration des menus et des recettes préalablement définis
- Contrôler et le cas échéant assurer l'assemblage, le dressage, l'envoi des plats et conditionner des produits dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les cuissons au poste chaud (hors-d'œuvre et entrées chaudes, viandes, poissons ou légumes) dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Règlementation (règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)

- Contrôler l'application et le respect des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) pour prévenir les risques

Gestion de l'approvisionnement

- Gérer l'état des stocks dans une logique d'anticipation en respectant des normes de traçabilité et d'hygiène et en utilisant des outils bureautique ou un logiciel de gestion
- Réaliser un inventaire des stocks pour assurer une bonne gestion des marchandises et du matériel avec l'outil dédié selon le calendrier scolaire

Gestion des stocks et des approvisionnement

- Choisir les produits et les fournisseurs dans le respect des budgets alloués en garantissant le respect des normes de traçabilité et d'hygiène
- Réaliser et suivre les commandes, les livraisons en lien avec les fournisseurs pour vérifier la conformité des produits avec le bon de commande
- Calibrer et ajuster l'approvisionnement en fonction du nombre de repas à servir

Participation à la vie de l'établissement

- Informer oralement et/ou par écrit des besoins liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire (HACCP)
- Participer aux réunions techniques et logistique en étant force de proposition sur ses activités confiées (choix des produits, règlement intérieur ..)
- Transmettre les informations utiles aux services impliqués dans la gestion de la restauration (vie scolaire, services techniques, services administratifs) à l'oral ou à l'écrit

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

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)
- Participer à des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire

DOMAINES DE COMPETENCES

Restauration

- Concevoir des menus (composition des repas) équilibrés en fonction des besoins diététiques et des contraintes budgétaires
- Mettre en marche les équipements et préparer les ustensiles de cuisine dans le respect des procédures et des normes d'hygiène et de sécurité afin de préparer le service
- Superviser la préparation des aliments dans le respect des normes culinaires, d'hygiène et de sécurité suivant l'élaboration des menus et des recettes préalablement définis
- Contrôler et le cas échéant assurer l'assemblage, le dressage, l'envoi des plats et conditionner des produits dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les cuissons au poste chaud (hors-d'œuvre et entrées chaudes, viandes, poissons ou légumes) dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement

- Contrôler l'application et le respect des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) pour prévenir les risques
- Informer oralement et/ou par écrit des besoins liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire (HACCP)

Achat et logistique

- Gérer l'état des stocks dans une logique d'anticipation en respectant des normes de traçabilité et d'hygiène et en utilisant des outils bureautique ou un logiciel de gestion
- Réaliser un inventaire des stocks pour assurer une bonne gestion des marchandises et du matériel avec l'outil dédié selon le calendrier scolaire
- Choisir les produits et les fournisseurs dans le respect des budgets alloués en garantissant le respect des normes de traçabilité et d'hygiène
- Réaliser et suivre les commandes, les livraisons en lien avec les fournisseurs pour vérifier la conformité des produits avec le bon de commande
- Calibrer et ajuster l'approvisionnement en fonction du nombre de repas à servir

Organisation

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

Communication

- Transmettre les informations utiles aux services impliqués dans la gestion de la restauration (vie scolaire, services techniques, services administratifs) à l'oral ou à l'écrit
- Utiliser un niveau de langage et une attitude adaptés à la relation adultes/apprenants
- Communiquer en s'adaptant à son interlocuteur (adaptation à l'âge de l'apprenant, aux familles, aux enseignants, aux prestataires extérieurs)
- Organiser des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire

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
