



CUISINIER

INTERVENTIONS TECHNIQUES ET SÉCURITÉ Hôtellerie et restauration

Définition : Elabore des plats ou les distribue en liaison froide dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective

AUTRES APPELLATIONS :

- Chef cuisinier
- Aide diététique
- Agent de cuisine
- Agent de production culinaire
- Second de cuisine

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- 🔍 Production et valorisation des préparations culinaires
- 🔍 Participation à la démarche qualité
- 🔍 Entretien des locaux et des matériels

FACTEURS D'ÉVOLUTION :

- Développement du recours à des prestataires extérieurs et à la liaison froide
- Développement de la réglementation locale en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité de denrées
- Développement de nouvelles réglementations nutritionnelles
- Plus grande prise en compte des produits locaux et des produits biologiques
- Développement de la médicalisation des repas et accueil des enfants atteints d'allergies alimentaires
- Développement des normes et certifications
- Informatisation des documents de traçabilité

CONDITIONS D'ACCÈS :

Concours externe et interne

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE :

Travail au sein de l'unité de production
 Respect impératif des délais de fabrication
 Station debout prolongée, manutention de charges, exposition fréquente à la chaleur et au froid
 Port d'équipements appropriés

COMPÉTENCES

Savoir-Faire

Savoirs

🔍 PRODUCTION ET VALORISATION DES PRÉPARATIONS CULINAIRES

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Évaluer la qualité et la quantité des produits de base (microbiologique et règles d'hygiène)
- Réceptionner les repas livrés par le prestataire (défardelage des bacs gastronomes) en respectant les normes d'hygiène
- Distribuer les repas fournis en liaison froide par un prestataire extérieur
- Cuisiner et préparer les repas dans le respect des règles culinaires
- Vérifier les préparations culinaires
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Proposer périodiquement de nouvelles recettes adaptées aux différentes traditions culinaires locales
- Prendre en compte les contraintes liées aux régimes particuliers et à l'équilibre alimentaire des repas (variété et dosage)

- Techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective
- Techniques de présentation des repas
- Différentes traditions culinaires locales
- Produits locaux
- Techniques de remise en température des produits livrés en liaison froide
- Règles de traçabilité des produits livrés en liaison froide
- Règles diététiques et aversions alimentaires liées aux différents régimes (allergies, etc.)



Savoir-Faire

Savoirs

PARTICIPATION À LA DÉMARCHE QUALITÉ

- Respecter les méthodes et les procédures HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Renseigner les documents liés à la traçabilité propre à chaque laboratoire (cuisine), en lien avec les différentes opérations culinaires, de nettoyage et d'entretien
- Effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire (horaires des nettoyages, température des locaux, disponibilité des équipements à usage unique et des petits matériels d'hygiène et de nettoyage, vérification de la température des aliments en liaison froide)
- Repérer et évaluer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Adapter sa tenue aux normes d'hygiène alimentaire
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, etc.)

- Principes et procédures HACCP (aliments, entretien des locaux, traçabilité, tenue vestimentaire, etc.)
- Réglementations locales en matière d'hygiène alimentaire
- Techniques de réduction des flux et de gestion des déchets

ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS

- Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel
- Respecter les méthodologies d'utilisation des produits d'entretien
- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail et du matériel de distribution des repas
- Renseigner les documents HACCP relatifs à ces opérations

- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Consignes des fiches techniques des produits d'entretien

