

# CUISINIÈRE/CUISINIER

25

TECHNIQUE, LOGISTIQUE ET MAINTENANCE

## DÉFINITION SYNTHÉTIQUE

Concevoir et préparer des repas, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

## ACTIVITÉS PRINCIPALES

- **Confectionner** des plats à l'aide des techniques et des règles de fabrication culinaires
- **Élaborer** des menus
- **Réaliser** des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage, lavage et entretien des locaux)
- **Gérer** les approvisionnements, les achats et les équipements
- **Participer** au contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises
- **S'assurer** du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus
- Le cas échéant, **mettre en œuvre** les prescriptions éditées au titre de l'assurance-qualité

## COMPÉTENCES

### Savoir-faire

- Organiser une activité
- Travailler en équipe
- Planifier
- Maîtriser les délais
- Gérer des flux, des stocks
- Accueillir

### Savoir-être

- Être rigoureux
- Réactivité
- Capacité d'adaptations
- Être autonome

### Connaissances

- Art culinaire
- Techniques de service et de restauration
- Diététique
- Hygiène, sécurité et conditions de travail
- Gestion budgétaire et comptable
- Bureautique et outils collaboratifs

### Compétences managériales requises

Systématiquement

Éventuellement

Sans objet

### CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE

- Amplitude horaire
- Station debout
- Manutention de charges
- Exposition au froid et à la chaleur

### TENDANCES D'ÉVOLUTION

#### FACTEURS-CLÉS À MOYEN TERME

- Développement de recommandations nutritionnelles
- Maîtrise des dépenses publiques
- Externalisation
- Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées
- Exigence en matière de nourriture biologique et équilibrée

#### IMPACT SUR L'EMPLOI-RÉFÉRENCE

- Adaptation des compétences en lien avec ces évolutions

### EXEMPLES DE LIBELLÉS D'EMPLOIS-TYPES MINISTÉRIELS ASSOCIÉS

#### MINISTÈRE/FILIÈRE

#### INTITULÉ DE L'EMPLOI-TYPE

Défense

- Chef(fe) de cuisine
- Second(e) de cuisine

Intérieur

- Agent(e) de restauration