

## Cuisinier [ code fiche LOG05 ]

➔ Produire et gérer l'ensemble des prestations de restauration dans le respect des contraintes budgétaires et des normes de qualité et de sécurité

### SPÉCIALITÉS ÉVENTUELLES

Boulangerie, pâtisserie, traiteur

### EXEMPLES DE POSTES

- Chef de cuisine
- Cuisinier
- Second de cuisine
- Commis de cuisine
- Chef de production

### CORRESPONDANCES STATUTAIRES

A, B, C

### CORRESPONDANCE AVEC LE RIME

- Cuisinier

### CORRESPONDANCE AVEC RÉFÉRENS

- Cuisinier (BAP G)

### ➔ ACTIVITÉS PRINCIPALES

- ▶ Élaborer le plan alimentaire, les menus et les fiches techniques en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement en respectant les contraintes de coûts-dénrées
- ▶ Déterminer en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement, les moyens à mettre en œuvre (dénrées, matériels) pour atteindre les objectifs fixés (qualité des repas et prix de revient)
- ▶ Participer au suivi de la gestion financière de la structure
- ▶ Assurer la gestion et la réalisation de toutes les recettes culinaires et pâtisseries à partir de dénrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis
- ▶ Organiser et surveiller la bonne exécution du travail
- ▶ Assurer la mise en place, le développement et le suivi du plan de maîtrise sanitaire (méthode HACCP)
- ▶ Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité liées à la production et à l'entretien
- ▶ Transmettre le savoir faire et assurer la formation de tous les agents
- ▶ Veiller à la satisfaction des usagers

### CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE

- Organisation spécifique liée aux différentes structures (cuisine centrale, liaison chaude, liaison froide)
- Horaires étendus
- Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité et au bruit

### EMPLOIS-TYPES DE DÉBOUCHÉS

- Gestionnaire en logistique immobilière, technique et de services
- Gestionnaire budgétaire d'établissement
- Responsable sectoriel

### COMPÉTENCES PRINCIPALES

#### Connaissances

- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie
- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire

## Cuisinier [ code fiche LOG05 ]

### Compétences opérationnelles

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires
- Appliquer les normes, procédures et règles
- Structurer son travail
- Encadrer et animer une équipe
- Évaluer des compétences et détecter des potentiels
- Travailler en équipe
- Piloter les prestataires
- Transmettre des connaissances
- Jouer un rôle de conseil et d'aide à la prise de décision
- Assurer le suivi des dépenses et des recettes
- Faire vivre un dispositif d'évaluation de la performance
- Évaluer et hiérarchiser des besoins
- Mener une enquête de satisfaction
- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité

### Compétences comportementales

- Sens de l'organisation
- Réactivité
- Rigueur / Fiabilité
- Autonomie / Confiance en soi
- Sens relationnel

### TENDANCES D'ÉVOLUTION

#### Facteurs clés à moyen terme (à 3 ans)

- Développement des cuisines centrales
- Apparition de nouveaux modes de restauration
- Informatisation des tâches
- Développement de la diététique
- Développement des normes de sécurité alimentaire
- Évolution de la technologie
- Amplification des exigences liées au développement durable et à l'agriculture biologique
- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité

#### Impacts sur l'emploi-type (qualitatif)

- Développement des tâches concernant la gestion
- Besoin de formation dans le domaine diététique
- Industrialisation des processus de production
- Évolution des techniques
- Prise en compte des exigences liées au développement durable et à l'agriculture biologique