

CUISINIER



Métier	Cuisinier- Aide cuisinier
Département	Cuisine
Correspondance fiche ROME	G1602
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 8 – 113 A
Description	Le cuisinier dépend du propriétaire ou du gérant de l'établissement. Il exécute toutes les préparations suivant les instructions du propriétaire/gérant et est en mesure d'effectuer la totalité du service de cuisine en son absence. L'aide cuisinier dépend du cuisinier et suit les instructions du cuisinier.
Tâches	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Met en place les plats chauds et froids <input type="checkbox"/> Cuit la viande, le poisson et la volaille, prépare les sauces, les pâtisseries <input type="checkbox"/> Prépare les plats selon les commandes pendant le service <input type="checkbox"/> Dispose et garni les assiettes <input type="checkbox"/> Donne éventuellement des instructions au commis <input type="checkbox"/> Après le service il/elle débarrasse la cuisine, veille à l'ordre dans les réfrigérateurs et congélateurs et nettoie les instruments de travail et le lieu de travail <input type="checkbox"/> Est responsable de l'ordre, de la propreté et de la sécurité dans la cuisine <input type="checkbox"/> Veille au stockage, contrôle l'approvisionnement et transmet les commandes à l'exploitant <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grande capacité de travail <input type="checkbox"/> Forte motivation <input type="checkbox"/> Sens de la discipline <input type="checkbox"/> Capable de planifier le travail <input type="checkbox"/> Résistance au stress et bonne condition physique <input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mise en place et de service <input type="checkbox"/> Connaissance du matériel, des termes culinaires et des produits (également du vocabulaire) <input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> hygiène personnelle irréprochable <input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe ou à travailler seul dans des plus petites structures <input type="checkbox"/> Curieux <input type="checkbox"/> Flexible vis-à-vis des horaires

Diplôme/Formation attendue	<p>Une formation spécifique et de l'expérience sont une base obligatoire pour accéder à cette fonction.</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bachelor en gestion hôtelière <input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale <input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)
Environnement de travail	Restaurant, Restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux,...), traiteur
Conditions de travail	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En service coupé ou en service direct <input type="checkbox"/> Horaires variables <input type="checkbox"/> Week-end et jours fériés <input type="checkbox"/> Station debout prolongée <input type="checkbox"/> Port de charges <input type="checkbox"/> Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée
Conditions salariales	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 2.584,54 € Brut (38h/semaine)
Evolution possible	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En restauration traditionnelle, le cuisinier ou l'aide-cuisinier peut évoluer à travers des établissements de plus grande taille et de plus grand standing <input type="checkbox"/> Il peut s'orienter vers la cuisine collective <input type="checkbox"/> Le métier d'aide-cuisinier permet également de partir facilement à l'étranger, pour une expérience souvent très enrichissante et de laquelle on revient en maîtrisant l'anglais, <input type="checkbox"/> Après plusieurs années d'expérience, le cuisinier peut s'installer à son compte