

PROFIL REQUIS ET STATUT

Formation initiale : CAP à BAC Pro Cuisine

Formation complémentaire : CQP « Employé(e) Qualifié(e) de Restauration », « Employé(e) Qualifié(e) de Service Logistique », « Chef Gérant(e) », « Chef de Cuisine restauration collective », « Chef Pâtissier », « Responsable de Point de Restauration »

Expérience professionnelle : expérience en restauration traditionnelle ou collective

Statut : Employé(e)

Niveau : V

FINALITÉ

Cuisine selon un plan de production culinaire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et des valeurs de l'entreprise.

RÔLE ET MISSIONS

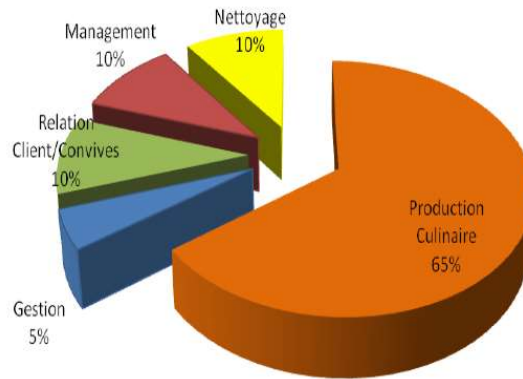
Rôle	Missions	Compétences
Production Culinaire	<ul style="list-style-type: none"> - Prépare le plan de travail, les ustensiles de cuisine et met en marche les équipements (fours, tables de cuisson...) - Prépare et organise la production des repas dans le respect strict du menu, des fiches techniques et des règles HACCP - S'assure de la qualité gustative et visuelle de la prestation 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des techniques culinaires de base : Préparations chaudes et froides, fonds et sauces et pâtisserie - Techniques culinaires liées à la santé - Maîtrise des méthodes HACCP et du FRAC
Nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> - Effectue l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements et/ou de la cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise produits et techniques de nettoyage en lien avec la méthode HACCP
Gestion	<ul style="list-style-type: none"> - Suit la bonne rotation des stocks et peut réaliser les approvisionnements en fonction d'un budget - Réalise les contrôles à réception - Contrôle les dotations - Peut établir les menus 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des cahiers de grammage - Respect des fiches techniques - Maîtrise Outils informatiques
Management	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonne les activités, la présentation et la distribution - Peut diriger l'équipe de cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de communication - Connaissances en sécurité du travail
Relation Clients/ Convives	<ul style="list-style-type: none"> - Veille à la satisfaction des convives - Peut être amené à échanger avec les principaux interlocuteurs client. - Peut assurer le service 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissances des spécificités du segment santé (MCO, EHPAD, Handicap)



QUALITÉ REQUISES :

Ecoute active, empathie, force de proposition, bonne présentation.

RÉPARTITION DES MISSIONS



SANTÉ SECURITÉ

Equipement de protection : Chaussures de sécurité et autres équipements, selon évaluation des risques

Contraintes physiques : Port de charges et station debout prolongée

Surveillance médicale : standard ou renforcée

RELATIONS INTERNES ET EXTERNES

Rattachement hiérarchique :

- Chef gérant(e) (N+1)
- Responsable d'unité/ Responsable de secteur (N+2)

MOBILITÉ PROFESSIONNELLE

Fonction précédente envisageable	Mobilité professionnelle	Evolution possible
Cuisinier/iere Employé(e) Qualifié(e) de Restauration et/ou logistique Maitre d'Hôtel	Responsable Logistique Chef de cuisine Chef de partie	Chef de Cuisine Chef Gérant Gouvernant(e) Responsable Logistique