

FICHE DE POSTE

INTITULÉ DU POSTE : Cuisinier(e)

LES MISSIONS DU POSTE : Restauration

1/ Mission principale : Elaboration des plats

2/ Missions et activités du poste :

MISSION 1 : Cuisine

- Elaborer les menus
- Préparer les produits : éplucher, couper, émincer, vider etc.
- Réaliser les cuissons
- Dresser et soigner la présentation de chaque plat
- Anticiper les préparations du lendemain
- Nettoyage de la cuisine et plonge

MISSION 2 : Gestion

- Commande des matières premières
- Appliquer et contrôler les normes d'hygiène et de sécurité
- Gérer l'approvisionnement/stockage (réception et vérification des livraisons réalisation d'inventaires)

COMPETENCES REQUISES

LES « SAVOIR-FAIRE »

- Utilisation des équipements de cuisine
- Préparer les ustensiles
- Eplucher des fruits et légumes
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher)
- Préparer autres produits (desserts, sauces etc.)
- Doser des ingrédients culinaires
- Gérer les différentes cuissons
- Dresser des plats
- Conditionner un produit
- Entretenir le matériel et l'équipement
- Entretenir un poste de travail

- Gérer les commandes
- Suivre l'état des stocks
- Réceptionner un produit
- Concevoir un menu (et nouvelles recettes)
- Former du personnel
- Coordonner l'activité d'une équipe

LES « SAVOIR-ÊTRE »

- Travailler en équipe
- Rapidité
- Organisé
- Résistance au stress

LES AUTRES COMPETENCES MOBILISEES

- Production
- Respect de la chaîne du froid
- Modes de conservation des aliments
- Procédures de conditionnement
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Législation alimentaire
- Gestes et postures de manutention
- Gestion des déchets
- Calcul des coûts