



CUISINIER(e)

Fiche de poste

Les missions :

Le métier prépare des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (HACCP, PMS : le plan de maitrise sanitaire)

Les activités :

- Production et valorisation de préparations culinaires
- Maintenance et hygiène des locaux et matériels
- Préparation de buffets

Profil recherché :

SAVOIRS :

- Techniques culinaires
- Denrées alimentaires et indicateurs qualité
- Présentation et décoration des plats
- Microbiologie et règles d'hygiène
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Arrêté du 29/09/97 – risques professionnels de la restauration collective
- Bonnes pratiques de manutention

SAVOIRS FAIRE :

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Evaluer la qualité des produits de base
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Vérifier les préparations culinaires (gout, qualité, présentation...)
- Proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production
- Respecter les procédures et effectuer les auto-contrôles précisés dans le manuel qualité
- Appliquer les règles de sécurité au travail

SAVOIRS ETRE :

- Créatif
- Esprit d'équipe
- Sens de l'organisation
- Gestion du stress

Formations :

CAP cuisine, BP arts de la cuisine

Modalités de temps de travail et spécificités :

Conditions particulières d'exercice :

- Travail au sein de l'unité de production
- Respect impératif des délais de fabrication
- Station debout prolongée, manutention de charge et exposition fréquentes à la chaleur ou au froid
- Respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés

