

Nom Prénom :
Grade :
Service :
Ancienneté :
Responsable hiérarchique :

ADJOINT CHEF CUISINIER

Missions

Planifier la production culinaire, organiser et contrôler l'achat de matières premières, la réalisation et la distribution des produits finis tout en gérant l'ensemble des ressources humaines, économiques et techniques

Activités principales

- Réalisation et actualisation des plannings de production culinaire
- Programmation hebdomadaire et contrôle des résultats des secteurs
- Mise à jour des fiches techniques de recettes culinaires
- Élaboration des menus en collaboration avec le responsable hôtellerie/restauration et le service diététique
- Définition des besoins quantitatifs et qualitatifs en matières premières et en matériels (conjointement avec le responsable restauration)
- Organisation d'essais de produits et des matériels en relation avec le responsable restauration
- Contrôle qualitatif et quantitatif de la production culinaire
- Contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Gestion directe des équipes de professionnels de la restauration
- Organisation de l'accueil et l'encadrement des nouveaux recrutés et des stagiaires sur le terrain
- Rédaction des bons d'intervention en maintenance et travaux et suivi des interventions
- Formation technique des personnels (équipements, hygiène, sécurité)

Savoir faire requis

- Fixer des objectifs et évaluer les résultats
- Organiser et répartir le travail
- Créer ou adapter les recettes de cuisine
- Organiser et optimiser la production et la distribution des repas en fonction de l'activité

- Évaluer l'application des règles d'hygiène et de sécurité pour chaque poste de travail
- Utiliser les outils bureautiques
- Conduire une réunion
- Animer, mobiliser et entraîner une équipe

Relations professionnelles

- Service diététique pour l'élaboration et le changement de menus
- Service de maintenance interne ou externe pour l'entretien, les dépannages
- Services généraux (manutention, nettoyage, magasin) pour l'intervention spécifique en matière de gros nettoyage, le règlement des difficultés rencontrées si la livraison est effectuée par un service de manutention
- Service achats pour la définition des besoins en matières premières et l'information sur les non-conformités
- Fournisseurs pour la présentation de nouveaux produits ou nouveaux matériels et pour le traitement des non conformités, les achats, la gestion des stocks

Qualités requises

- Grande autonomie.
- Précision.
- Ordre, méthode et organisation.
- Rigueur et honnêteté.
- Discrétion et confidentialité.
- Capacité d'écoute, sens du contact, sens du relationnel.
- Capacité d'anticipation.

Connaissances requises

- Techniques culinaires
- Normes et techniques de sécurité et d'hygiène
- Diététique
- Gestion des ressources humaines
- Organisation du travail
- Gestion budgétaire
- Logiciel dédié à la restauration
- Démarches, méthodes et outils de la qualité

Conditions particulières d'exercice

- Travail dimanche et jours fériés,
- Travail dans un environnement à fortes variations de température

Diplôme requis

- Bac + 2 à Bac + 5 selon la taille de l'établissement ou promotion interne
- Expérience en restauration traditionnelle et/ou en restauration collective
- Bac professionnel dans le domaine de la restauration

Évolution / formation

Développement des compétences en gestion pour rester compétitif et répondre aux contraintes budgétaires, et augmentation du temps consacré à l'élaboration, au suivi d'indicateurs de gestion et aux actions correctives

Développement de la veille sur les produits, les équipements et les installations

Développement des compétences d'adaptation des savoir-faire en fonction des nouvelles normes (techniques, réglementaires...)

Évolution professionnelle

Passerelles courtes

Responsable hôtellerie/restauration

Passerelles longues

Responsable qualité

Nom Prénom :

Grade :

Service :

Ancienneté :

Responsable hiérarchique :

CUISINIER

Missions

Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides conformément aux modes opératoires de service et contrôler le résultat obtenu

Activités principales

- Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage, etc.)
- Élaboration des préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches recettes, des règles d'hygiène, et des contraintes de fonctionnement
- Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des produits finis et refroidissement et traitement des non-conformités
- Dressage des préparations
- Contrôle des conditions de fabrication (température, refroidissement)
- Rectification si nécessaire des produits/exigences de conformité fabrication ou présentation
- Isolation des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène
- Conseil de son responsable pour l'élaboration des fiches recettes
- Nettoyage de son secteur conformément aux modes opératoires définis (locaux, équipements)

Savoir faire requis

- Responsable production culinaire pour les consignes de fabrication et proposition pour les axes d'amélioration
 - Agents des autres secteurs de restauration service pour coordination des activités de restauration
 - Service de maintenance interne ou externe pour signaler les pannes
 - Clients du self, pour les servir et recueillir leurs avis
-

Relations professionnelles

- Responsable production culinaire pour les consignes de fabrication et proposition pour les axes d'amélioration
- Agents des autres secteurs de restauration service pour coordination des activités de restauration
- Service de maintenance interne ou externe pour signaler les pannes
- Clients du self, pour les servir et recueillir leurs avis
-

Qualités requises

- Grande autonomie.
- Précision.
- Ordre, méthode et organisation.
- Rigueur et honnêteté.
- Discrétion et confidentialité.
- Capacité d'écoute, sens du contact, sens du relationnel.
- Capacité d'anticipation.

Connaissances requises

- Techniques culinaires
- Équipements et technologie des matériels de cuisson
- Normes et techniques d'hygiène et de sécurité
- Diététique
- Démarches, méthodes et outils de la qualité
- Logiciel dédié à la restauration
- Techniques de manutention des charges lourdes

Conditions particulières d'exercice

Travail dimanche et jours fériés, dans un environnement bruyant et avec des variations de températures

Diplôme requis

CAP, BEP cuisinier

Expérience en cuisine collective et/ou en cuisine traditionnelle ou charcutier-traiteur

Évolution / formation

- Renforcement de l'analyse des besoins et de la satisfaction clients
- Connaissances accrues en normes et référentiels qualité, hygiène et sécurité alimentaire
- Accroissement des connaissances nutritionnelles et rapprochement avec les services de soins
- Acquisition de compétence sur les nouveaux produits tout en conservant les compétences initiales du métier

Évolution professionnelle

Passerelles courtes

Pâtissier

Passerelles longues

Responsable production culinaire

Nom Prénom :

Grade :

Service :

Ancienneté :

Responsable hiérarchique :

AGENT (commis) DE CUISINE

Missions

Réaliser tout ou partie, des prestations en amont et en aval de la production culinaire dans un système de restauration collective

Activités principales

- Déconditionnement, déboîtage, désensachage des matières premières
- Nettoyage, râpage, coupe des matières premières (prétraitement)
- Conditionnement des préparations culinaires et remises de l'assiette sur la chaîne de conditionnement
- Ventilation des préparations culinaires entre les unités à servir
- Entretien des locaux
- Entretien et rangement des matériels (batterie, vaisselle)
- Transport et livraison des préparations
- Isolement des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène
- Dressage des tables de la salle de restaurant et service en salle (distribution dans les restaurants du personnel et les internats)
- Contrôle des cuissons et des températures, sortie de cellule de refroidissement
- Contrôle les dates limites de consommations

Savoir faire requis

- Utiliser les procédures de fabrication et de distribution
- Utiliser les protocoles d'hygiène et de sécurité en cuisine
- Utiliser les équipements mécanisés et de transport des repas
- Évaluer la conformité de la prestation à effectuer avec la commande...
- Travailler en équipe
- Dresser des préparations culinaires
- Utiliser les méthodes et procédures d'hygiène des produits alimentaires

- Évaluer la traçabilité des distributions

Relations professionnelles

- Responsable de la distribution et/ou de la production culinaire pour s'informer des consignes de travail, rendre compte des dysfonctionnements, proposer des axes d'amélioration, planifier ses absences et être évalué
- Magasiniers pour l'approvisionnement et le réapprovisionnement
- Diététiciennes pour les changements de profils alimentaires lors de la ventilation de repas ou des ruptures de produits
- Cuisiniers pour les préparations culinaires

Qualités requises

- Grande autonomie.
- Précision.
- Ordre, méthode et organisation.
- Rigueur et honnêteté.
- Discrétion et confidentialité.
- Capacité d'écoute, sens du contact, sens du relationnel.
- Capacité d'anticipation.

Connaissances requises

- Bio-nettoyage et hygiène des locaux
- Techniques culinaires
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Techniques de manutention des charges lourdes
- Démarches, méthodes et outils de la qualité
- Diététique

Conditions particulières d'exercice

- Station debout prolongée,
- Manutention de charges lourdes,
- Travail dans un environnement bruyant et avec des variations de températures

Diplôme requis

CAP, BEP de bio-service d'ATA, ETC, APR, stage HACCP, formation diététique

Évolution / formation

Connaissances accrues en hygiène et sécurité alimentaire et renforcement des connaissances en HACCP

Évolution professionnelle

Passerelles courtes

Agent de restauration et d'hôtellerie

Agent de traitement des déchets

Agent de bio-nettoyage

Agent de blanchisserie

Passerelles longues

Conseiller hôtelier

Pâtissier

Cuisinier

BROUILLON