

CUISINIER

Mission 1 : Approvisionnement et stockage

- Prévoir les produits et matériels nécessaires aux réalisations
- Assurer la mise en place de son poste de travail
- Prévoir les temps de réalisation pour chaque étape
- Planifier les différentes étapes de la réalisation
- Contrôler le stockage ou stocker des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur
- Réceptionner et vérifier quantitativement et qualitativement des livraisons
- Participer à la réalisation des inventaires

Mission 2 : Production culinaire

- Réaliser les fiches techniques
- Planifier et ordonnancer les tâches en fonction des besoins de la production
- Réaliser des préparations préliminaires
- Réaliser des plats chauds ou froids et des remises en température
- Travailler les fruits, légumes et condiments en utilisant le matériel approprié (mandoline, robot, trancheur,...)
- Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
- Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces
- Exécuter des recettes à partir de fiches techniques
- Modifier des procédures de réalisation en fonction de commandes particulières
- Vérifier le résultat des préparations (gustation, analyse, rectification)

Mission 3 : Distribution

- Préparer le matériel de service
- Dresser et envoyer des plats
- Mettre en valeur des présentations

Mission 4 : Entretien et lavage

- Approvisionner en produits lessiviels
- Laver à la main
- Nettoyer frigos, fours, équipements et matériel de la cuisine
- Réceptionner et trier la vaisselle en entrée
- Vérifier la propreté et trier en sortie
- Faire tremper les matériels utilisés en production et en service
- Trier les déchets
- Transporter les déchets dans les conteneurs
- Vérifier le bon état de fonctionnement de la machine
- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Participer au nettoyage du matériel
- Participer au nettoyage et au rangement des locaux
- Préparer le linge au départ

CUISINIER

SAVOIRS FAIRE	Chargée de mission
SAVOIR ÊTRE	<ul style="list-style-type: none">• Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté• Être organisé• Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,...• Prendre en considération les attentes et besoins du client• Tenir compte des besoins et contraintes de l'équipe de salle• Transmettre son savoir-faire• Travailler en équipe• Travailler en autonomie et auto-contrôler son travail
SAVOIR FAIRE	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer et faire appliquer les bases culinaires• Appliquer des normes et un process de fabrication• S'adapter à la diversité des rythmes de commande• Faire preuve de créativité• Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes• Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements, aux « coups de feu »• Réaliser la chaîne des opérations à la fois dans la stricte application des règles d'hygiène et sécurité et selon les règles de l'art• Intégrer son propre travail dans une chaîne de production• Utiliser ses capacités organoleptiques et les développer (les cinq sens)• Utiliser ses savoir-faire en fonction de commandes variables
SAVOIRS	<ul style="list-style-type: none">• Connaître les bases culinaires• Connaître les normes d'un process de fabrication• Connaître la réglementation en matière de restauration