

### **Spécialité : « Restauration »**

### **Option : « Cuisinier »**

Le cuisinier fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Il participe également aux activités d'entretien des locaux et matériels. Il peut être amené à travailler seul ou en équipe.

#### **Activités principales :**

- **Production et valorisation de préparations culinaires**
  - Interpréter les fiches techniques, mettre en œuvre les techniques culinaires
  - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
  - Vérifier les préparations culinaires (goût, présentation, qualité,...)
  - Proposer des nouvelles recettes
  - Planifier et contrôler la qualité et la quantité de la production
  - Dresser des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles
  
- **Mise en œuvre des procédures hygiène**
  - Mettre en œuvre les procédures hygiène et les autocontrôles
  - Mettre en œuvre le plan de nettoyage-désinfection
  - Repérer et gérer les dysfonctionnements éventuels
  - Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer l'entretien courant
  
- **Gestion des stocks de denrées et des matériels**
  - Contrôler les stocks de denrées alimentaires en fonction des besoins
  - Gérer, réceptionner et ranger les commandes
  - Evaluer la qualité des produits de base

#### **Compétences professionnelles**

- Savoir rendre compte : informer sa hiérarchie de toute anomalie pouvant entraîner des risques sur les usagers et les personnels, informer des contraintes techniques inhérentes à certains choix...
- Savoir lire et comprendre une fiche technique
- Connaître la réglementation H.A.C.C.P.
- Connaître les techniques culinaires et la technologie des matériels
- Savoir organiser la production
- Avoir des notions sur les portions alimentaires et sur la diététique
- Savoir organiser, gérer et planifier son poste de travail
- Connaître les règles de réception de marchandises et de stockage des denrées
- Connaître et porter les équipements de protection individuelle nécessaires
- Avoir les gestes et postures adaptés
- Savoir analyser les consignes reçues et les adapter si besoin