

Cuisinier en restauration collective

Descriptif

Le cuisinier en restauration collective élabore des plats à partir des fiches techniques mises à sa disposition, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène du restaurant.

Le +

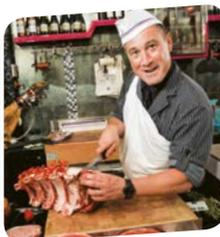
Le métier offre un contact quotidien avec les convives, lorsque le lieu de production se trouve sur le lieu de restauration.

Qualifications

- CAP cuisine avec expérience.
- Certificat de spécialisation en restauration collective.

Lieu de travail

- ➔ Collectivités dotées d'un restaurant administratif (région, département, commune, structure intercommunale...)
- ➔ Établissements publics d'enseignement (écoles, collèges, lycées, universités)
- ➔ Hôpitaux, EHPAD, foyers, associations
- ➔ Restaurants d'entreprises
- ➔ Sociétés de restauration collective



Cuisinier en restauration collective

Activités

- **Elaboration et valorisation des préparations culinaires** : évaluation de la qualité des produits de base, mise en œuvre des techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, cuisine et préparation des plats dans le respect des règles de l'art culinaire, vérification des préparations culinaires (goût, texture, qualité, présentation...), finition et présentation des préparations culinaires, proposition de nouvelles recettes.
- **Participation à la démarche qualité** : respect des procédures en lien avec la démarche qualité, réalisation des autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire, signalement des dysfonctionnements à son responsable hiérarchique, intégration des objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et restaurants (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, entretien des espaces...)

Compétences

Le cuisinier en restauration collective doit savoir adapter le savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective : organisation (liaison directe, satellite...), règles d'hygiène, production de gros volumes, utilisation d'outils adaptés, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace, exigence et satisfaction des convives.

Il doit pouvoir supporter un rythme de travail soutenu au moment du service des repas.

Qualités requises

Goût pour la cuisine, rigueur, esprit d'équipe, sens du service et du relationnel (accueil et information des convives).

