

Appellations

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Assistant / Assistante de production en restauration collective | <input type="checkbox"/> Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie | <input type="checkbox"/> Cuisinier / Cuisinière |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie pâtissier / pâtissière | <input type="checkbox"/> Cuisinier / Cuisinière de collectivité |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie poissonnier / poissonnière | <input type="checkbox"/> Cuisinier / Cuisinière de laboratoire |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie rôtiisseur / rôtiisseuse | <input type="checkbox"/> Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie tournant / tournante | <input type="checkbox"/> Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse |
| <input type="checkbox"/> Chef entremettier / entremettrice de restaurant | <input type="checkbox"/> Demi-chef de partie |
| <input type="checkbox"/> Chef pâtissier / pâtissière de restaurant | <input type="checkbox"/> Grillardin / Grillardine |
| <input type="checkbox"/> Chef saucier / saucière | <input type="checkbox"/> Pâtissier / Pâtissière de restaurant |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de cuisine | <input type="checkbox"/> Premier commis / Première commise de cuisine |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de cuisine de collectivité | <input type="checkbox"/> Second / Seconde de cuisine |
| <input type="checkbox"/> Commis de cuisine tournant / Commise de cuisine tournante | <input type="checkbox"/> Second / Seconde de pâtisserie |

Définition

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).

Peut élaborer des plats, des menus.

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).

Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue généralement sur concours (cantines scolaires, hôpitaux, ...).

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants traditionnels, gastronomiques, à thème, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, d'entreprises alimentaires, en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène, ...), parfois en contact avec les clients.

Elle varie selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...) et le type d'établissement (restaurant traditionnel ou de collectivité, industrie, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).

L'activité s'effectue en zone à température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...).

Le port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) est exigée.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -normes HACCP-) est exigée.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Préparer le plan de travail, les ustensiles de cuisine et mettre en marche les équipements (fours, tables de cuisson, ...)	R	<input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments
<input type="checkbox"/> Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits	R	<input type="checkbox"/> Techniques de production culinaire
<input type="checkbox"/> Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)	R	<input type="checkbox"/> Gammes de produits alimentaires
<input type="checkbox"/> Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires	R	<input type="checkbox"/> Procédures de cuisson sous vide
<input type="checkbox"/> Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ...	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
<input type="checkbox"/> Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition ...)	R	<input type="checkbox"/> Fiches techniques de cuisine
<input type="checkbox"/> Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...	R	<input type="checkbox"/> Législation alimentaire
<input type="checkbox"/> Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine	R	<input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires
		<input type="checkbox"/> Chaîne du froid
		<input type="checkbox"/> Modes de conditionnement des aliments
		<input type="checkbox"/> Procédures de nettoyage et de désinfection
		<input type="checkbox"/> Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
		<input type="checkbox"/> Appréciation gustative
		<input type="checkbox"/> Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
		<input type="checkbox"/> Utilisation de plaques de cuisson
		<input type="checkbox"/> Utilisation de cellule de refroidissement

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Réaliser des préparations culinaires :		
<input type="checkbox"/> Africaines	R	
<input type="checkbox"/> Autres spécialités du monde	R	
<input type="checkbox"/> Chinoises	R	

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Créoles <input type="checkbox"/> Espagnoles <input type="checkbox"/> Européennes <input type="checkbox"/> Indiennes <input type="checkbox"/> Italiennes <input type="checkbox"/> Japonaises <input type="checkbox"/> Libanaises <input type="checkbox"/> Nord-américaines <input type="checkbox"/> Orientales <input type="checkbox"/> Spécialités régionales françaises <input type="checkbox"/> Sud-américaines <input type="checkbox"/> Thaïlandaises <input type="checkbox"/> Vietnamiennes 	<ul style="list-style-type: none"> R R R R R R R R R R R R R
<p>Préparer/cuisiner un type de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Desserts, glaces <input type="checkbox"/> Poissons, produits de la mer <input type="checkbox"/> Produits traiteurs <input type="checkbox"/> Sauces <input type="checkbox"/> Viandes 	<ul style="list-style-type: none"> R R R R R
<p>Cuisiner des plats pour un type de public :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Personnes âgées <input type="checkbox"/> Personnes médicalisées 	<ul style="list-style-type: none"> R R R <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eléments de base en diététique <input type="checkbox"/> Types de régimes alimentaires
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> Cr <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ... 	<ul style="list-style-type: none"> R <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Superviser la préparation et la fabrication des produits culinaires et contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire	Rc	
<input type="checkbox"/> Elaborer des menus et créer/adapter des recettes (compositions culinaires, nouvelles saveurs, ...)	Ar	<input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	E	
<input type="checkbox"/> Former des employés aux techniques du métier	S	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Brasserie <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) <input type="checkbox"/> Grande Surface Alimentaire -GSA- <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel <input type="checkbox"/> Traiteur		<input type="checkbox"/> Au domicile de particulier <input type="checkbox"/> Travail en extra

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1602 - Personnel de cuisine <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1103 - Charcuterie - traiteur <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Fiche ROME

G1602 - Personnel de cuisine

■ Chef de partie pâtissier / pâtissière

■ Chef pâtissier / pâtissière de restaurant

■ Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant

■ Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière

■ Pâtissier / Pâtissière de restaurant

■ Second / Seconde de pâtisserie

Fiches ROME proches

D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

— Chef pâtissier / pâtissière
— Pâtissier / Pâtissière
— Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
— Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
— Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
— Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse

— Chef pâtissier / pâtissière
— Pâtissier / Pâtissière
— Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
— Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
— Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
— Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse

— Chef pâtissier / pâtissière
— Pâtissier / Pâtissière
— Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
— Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
— Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
— Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse

— Chef pâtissier / pâtissière
— Pâtissier / Pâtissière
— Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
— Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
— Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
— Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse

— Chef pâtissier / pâtissière
— Pâtissier / Pâtissière
— Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
— Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
— Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
— Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse

— Chef pâtissier / pâtissière
— Pâtissier / Pâtissière

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1602 - Personnel de cuisine	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <ul style="list-style-type: none"> — Pâtissier tourier / Pâtissière tourière — Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière — Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse — Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	G1601 - Management du personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	E1107 - Organisation d'évènementiel <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	G1402 - Management d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	G1404 - Management d'établissement de restauration collective <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none"> — Exploitant / Exploitante de bar-brasserie — Responsable de bar-brasserie
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	K1203 - Encadrement technique en insertion professionnelle <ul style="list-style-type: none"> — Moniteur / Monitrice d'atelier en établissement spécialisé
G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	K2111 - Formation professionnelle <ul style="list-style-type: none"> — Formateur / Formatrice hôtellerie restauration