G1602 - Personnel de cuisine

Appellations (Métiers courants)

- Chef de partie
- Chef de partie poissonnier / poissonnière
- Chef pâtissier / pâtissière de restaurant
- Commis / Commise de cuisine de collectivité
- Cuisinier / Cuisinière de collectivité
- Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse
- Grillardin / Grillardine
- Second / Seconde de cuisine
- Chef de partie pâtissier / pâtissière
- Chef de partie rôtisseur / rôtisseuse
- Commis / Commise de cuisine
- Cuisinier / Cuisinière
- Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière
- Demi-chef de partie
- Pâtissier / Pâtissière de restaurant

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.

Accés à l'emploi métier

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

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.

G1602 - Personnel de cuisine

Activités et compétences de base

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

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Réaliser des préparations culinaires : ■ Africaines ■ Autres spécialités du monde ■ Chinoises ■ Créoles ■ Espagnoles ■ Européennes ■ Indiennes ■ Italiennes ■ Japonaises ■ Libanaises ■ Nord-américaines ■ Orientales ■ Spécialités régionales françaises ■ Sud-américaines ■ Thaïlandaises ■ Vietnamiennes	
Préparer/cuisiner un type de produits : ■ Desserts, glaces ■ Poissons, produits de la mer ■ Produits traiteurs	

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
■ Sauces ■ Viandes	
Cuisiner des plats pour un type de public : ■ Enfants ■ Personnes âgées ■ Personnes médicalisées	■ Eléments de base en diététique ■ Types de régimes alimentaires
■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	■ Règles de gestion de stocks ■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks
■ Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...	■ Gestes et postures de manutention
■ Superviser la préparation et la fabrication des produits culinaires et contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire	
■ Elaborer des menus et créer/adapter des recettes (compositions culinaires, nouvelles saveurs, ...)	■ Chiffrage/calcul de coût
■ Coordonner l'activité d'une équipe	
■ Former des employés aux techniques du métier	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
■ Brasserie ■ Entreprise alimentaire ■ Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) ■ Grande Surface Alimentaire -GSA-		■ Au domicile de particulier ■ Travail en extra

G1602 - Personnel de cuisine

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
Mess (Armée)		
Restaurant de collectivité		
Restaurant gastronomique		
Restaurant traditionnel		
Traiteur		

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
Toutes les appellations	D1103 - Charcuterie - traiteur
Chef de partie pâtissier / pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Chef pâtissier / pâtissière)
Chef de partie pâtissier / pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier / Pâtissière)
Chef de partie pâtissier / pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière)
Chef de partie pâtissier / pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse)
Chef de partie pâtissier / pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse)
Chef pâtissier / pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Chef pâtissier / pâtissière)
Chef pâtissier / pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier / Pâtissière)
Chef pâtissier / pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière)
Chef pâtissier / pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse)
Chef pâtissier / pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse)

G1602 - Personnel de cuisine

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Chef pâtissier / pâtissière)
Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier / Pâtissière)
Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière)
Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse)
Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse)
Pâtissier / Pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Chef pâtissier / pâtissière)
Pâtissier / Pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier / Pâtissière)
Pâtissier / Pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière)
Pâtissier / Pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse)
Pâtissier / Pâtissière de restaurant	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie (Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse)
Toutes les appellations	G1601 - Management du personnel de cuisine

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
Toutes les appellations	E1107 - Organisation d'évènementiel
Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant
Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant
Toutes les appellations	G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique
Toutes les appellations	G1404 - Management d'établissement de restauration collective

G1602 - Personnel de cuisine

Mobilité professionnelle

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle (Formateur / Formatrice hôtellerie restauration)