

CUISINIER/E

Code de la fiche : 1503

» PRÉSENTATION

> APPELLATIONS D'EMPLOI LES PLUS COURANTES

Chef de cuisine
Commis de cuisine

> FINALITE

Assurer l'alimentation du personnel et des malades en réalisant les préparations culinaires

> PRINCIPAUX INTERLOCUTEURS

L'économat
Les services généraux et les fournisseurs
Le diététicien/ne
Les malades et le personnel
Le service d'hygiène

» ACTIVITÉS

Élaborer les menus
Procéder aux achats en contrôlant les approvisionnements et veiller au stockage des denrées
Assurer la préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène et de diététique
Effectuer la distribution des repas

» COMPÉTENCES

> SAVOIRS

Connaître les règles de la diététique
Connaître les principaux types de régimes alimentaires
Connaître les règles de base en matière d'hygiène alimentaire
Connaître les différents fournisseurs et la nature de leurs produits
Connaître la composition des recettes, les techniques et les méthodes de cuisson

➤ SAVOIR-FAIRE (capacité à)

Respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité

Intégrer la maîtrise des coûts dans toutes les dimensions de son activité, et proposer un menu adapté au budget alloué

Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, présentation, ...)

Évaluer la qualité des produits de base utilisés

Utiliser les logiciels de gestion des stocks

Concevoir des améliorations de recettes culinaires ou de présentation des plats servis

Respecter les quantités à fournir en fonction du nombre de personnes

Organiser la préparation des repas et répartir les tâches dans le temps

➤ SAVOIR-FAIRE RELATIONNEL (capacité à)

Travailler en équipe et coopérer étroitement avec l'équipe chargée de la distribution des repas

Recueillir et suivre les consignes de la diététicienne en ce qui concerne l'équilibre des menus

Tenir compte des observations des tiers, de l'opinion des malades et du personnel pour adapter les menus en conséquence

Gérer les différents litiges et contestations pouvant naître lors des distributions