

éclat
BRANCHE
des ministères de l'Éducation, de la Culture, des Loisirs,
et de l'Animation jeunesse pour l'utilité sociale
et environnementale, au service des Territoires

Selon la nature et la taille de la structure dans laquelle ils travaillent, les cuisiniers / chargés de restauration peuvent être amenés à gérer de grandes quantités dans des accueils périscolaires par exemple ou à proposer des repas adaptés à des typologies de publics (respect des portions alimentaires, restrictions alimentaires, besoins nutritionnels, autres exigences particulières, etc.). Dans les structures accueillant un nombre important de personnes, le cuisinier peut être chargé de l'encadrement d'une équipe de cuisine.

Chargée de restauration, cuisinière

Chargé de restauration, cuisinier



Compétences / connaissances requises pour exercer le métier

Compétences

- Mettre en œuvre les techniques de base en cuisine
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Communiquer efficacement avec les autres membres de l'équipe de cuisine et de service
- Innover et créer de nouvelles recettes
- Entretenir la salle, le matériel et les équipements de la cuisine
- Planifier et organiser le travail de manière à respecter les délais
- Elaborer le budget prévisionnel et assurer la gestion et le suivi budgétaire
- Gérer l'économat (stocks, denrées alimentaires et approvisionnement des stocks liés à l'activité de restauration)

Connaissances

- Normes d'hygiène, sécurité et de santé alimentaires
- Techniques de cuisson et de préparation des aliments
- Principes diététiques, régimes alimentaires, besoins nutritionnels
- Techniques de management
- Procédures de nettoyage et de désinfection des surfaces, des ustensiles et des équipements de cuisine
- Procédures de gestion des déchets (tri sélectif, stockage temporaire et l'élimination appropriée des déchets alimentaires et non alimentaires)

Savoir-être

- À l'écoute
- Autonome
- Créatif
- Rigoureux

Entrée dans le métier

Niveau de formation et diplômes

Niveau de formation minimum requis pour exercer le métier : Niveau CAP / BEP (niveau 3)

Diplômes requis pour exercer le métier : CAP, BEP ou Bac technologique ou professionnel cuisine, hôtellerie, BTS en management de

Expérience

Expérience requise pour exercer le métier :
Expérience de 1 an requise

Spécificités de la filière

Certifications : Certification HACCP, Titre Professionnel "Cuisinier en restauration collective" (RNCP38871)

Tendances

Activités nouvelles ou en évolution

Nouvelles : Priorisation des circuits courts et des produits et aliments locaux, intégration des enjeux d'alimentation et de santé (dans le cadre de la lutte contre l'obésité, par exemple)

À renforcer : Gestion et tri des déchets dans une logique de limitation du gaspillage

Compétences nouvelles ou en évolution

Nouvelles : Connaissance des réseaux de producteurs locaux

À renforcer : Connaissance des procédures de tri et de valorisation des déchets, connaissance des principes diététiques, des régimes alimentaires et des besoins nutritionnels

Chargée de restauration, cuisinière

Chargé de restauration, cuisinier



Mobilités professionnelles

Dans la branche		
Métiers très proches / complémentaires (niveau 1)	Métiers proches (niveau 2)	Métiers éloignés / connexes (niveau 3)
/	Responsable équipe restauration	/
Hors branche		
Métiers très proches / complémentaires (niveau 1)	Métiers proches (niveau 2)	Métiers éloignés / connexes (niveau 3)
Cuisinier, économat (TSF, Alisfa, etc.)	Responsable équipe restauration (TSF, Alisfa, etc.)	/

Légende

Métiers très proches / complémentaires (niveau 1) : Les métiers partagent un grand nombre de compétences en commun et sont – dans certains cas – exercés de manière concomitante.

Métiers proches (niveau 2) : Les deux métiers sont relativement proches. Une mobilité est envisageable, sous condition d'une évolution des compétences acquise par la formation initiale, continue, ou dans l'emploi.

Métiers éloignés / connexes (niveau 3) : Une proximité – plutôt faible – existe et une mobilité est envisageable sous condition de réaliser un parcours de reconversion.