

**MISSION**

---

Organiser et gérer l'ensemble du processus de production des repas de son établissement, selon les règles de l'art, en respectant les règles :

- ♦ de la cuisine traditionnelle
- ♦ d'hygiène alimentaire en restauration collective.

Collaborer à la gestion du restaurant dans une démarche de qualité de service.

En tant que hiérarchique il est amené à animer et coordonner l'équipe de cuisine.

**ACTIVITES**

---

**Production**

- ♦ Organisation et réalisation de la production des différents éléments du repas
- ♦ Organisation rationnelle du travail de l'équipe (répartition des tâches)
- ♦ Contrôle des différentes fabrications, finitions et dressages de mets
- ♦ Mise en place des techniques nécessaires à la valorisation de l'offre alimentaire
- ♦ Veille de la qualité et de la fluidité du service

**Au niveau du service**

- ♦ Distribution des repas auprès des convives
- ♦ Approvisionnement et réapprovisionnement des postes de distribution et des meubles présentoirs
- ♦ Cuisson des grillades au fur et à mesure de la demande
- ♦ Fabrication de compléments si nécessaire
- ♦ Nettoyage et rangement de l'espace distribution tout au long du service
- ♦ Appui au débarrassage, au lavage et au rangement des postes de travail et des locaux de production

**Gestion-Administration**

- ♦ Gestion des commandes, des inventaires et des stocks
- ♦ Contrôle de la réception des marchandises (écart entre les quantités commandées et reçues, qualité organoleptique des produits livrés)
- ♦ Contrôle des prix de revient et de vente à partir d'outils de suivi de gestion personnels ou institutionnels
- ♦ Gestion de la dépense alimentaire (gestion des achats ; contrôle des factures...)
- ♦ Elaboration et planification des menus variés et équilibrés
- ♦ Respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur en restauration collective

## **COMPETENCES**

### Compétences techniques

- ♦ Confectionner des plats
- ♦ Elaborer des menus
- ♦ Faire appliquer les techniques de fabrication culinaire
- ♦ Utiliser des logiciels de gestion des stocks
- ♦ Gérer les denrées alimentaires

### Connaissances

- ♦ Des produits issus de l'industrie agro-alimentaire
- ♦ Des matériels, des techniques culinaires, de production et d'approvisionnement
- ♦ Du marché "Fournisseurs" local et régional
- ♦ Des obligations légales (droit du travail)
- ♦ Des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur en restauration collective

### Compétences génériques

- ♦ Respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- ♦ Entretenir des contacts
- ♦ Organiser son travail
- ♦ Faire preuve de créativité
- ♦ Etre disponible
- ♦ Etre rigoureux et précis
- ♦ Animer

---

## **OBSERVATION**

---

## **PROFIL**

Niveau IV ou V dans le domaine de la restauration + expérience professionnelle de 5 ans en qualité de cuisinier ou de 2 ans avec des responsabilités d'animation d'équipe

---

## **CLASSE**

Classe 5

---

## **CLASSIFICATION** 225