

FICHE DE POSTE

CUISINIER

Définition : Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matières d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et d'alimentations adaptées (régimes)...

SAVOIR FAIRE REQUIS

Respect des règles d'hygiène
Respect du port de la tenue vestimentaire
Respect des denrées et du matériel
Respect du planning de nettoyage

MISSIONS :

- Élaboration des préparations culinaires chaudes et froides à partir de fiches recettes, des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement,
- contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement, goût.) et quantitatif des produits finis ainsi qu'en refroidissement, gestion des non conformités et des retraits de produits (alerte sanitaire),
- Dressage des préparations froides et chaudes,
- Contrôle des conditions de fabrication (températures, temps, refroidissement),
- Rectification si nécessaire des produits/exigences de conformité de fabrication ou présentation,
- Nettoyage désinfection des secteurs de travail conformément aux procédures définies (locaux, équipements..),
- Respect des procédures établies dans le cadre du Plan de Maitrise Sanitaire de la Cuisine Centrale,
- Réalisation de préparations spécifiques liées aux allergies alimentaires, aux alimentations adaptées, aux textures modifiées.

COMPÉTENCES :

- Choisir un mode de fabrication adapté (cuisson, assemblages d'ingrédients, textures, régimes..).
 - Savoir apprécier un juste niveau de cuisson.
 - Valoriser une préparation culinaire.
 - Travailler en équipe.
 - Mettre en œuvre les règles d'hygiène et gérer les risques professionnels.
 - Adapter les techniques culinaires aux exigences diététiques et du GEMRCN.
 - Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés en secteur restauration.
 - Évaluer la conformité d'une fabrication culinaire aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
-
- Faire preuve de ponctualité et de disponibilité en fonction des besoins.
 - Savoir travailler en Liaison Froide Réfrigérée.