

Correspondance avec le secteur privé (R.O.M.E)

- catégorie professionnelle (CP)
- domaine professionnel (DOM)
- emploi/métier (E/M)

- CP 13 : Personnels de l'industrie hôtelière
- DOM 132 : Personnels de la restauration
- E/M 13 212 : Cuisinier

EMPLOI/METIER

Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisinier • Pâtissier • Traiteur
Facteurs d'évolution	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées • Développement de nouvelles recommandations nutritionnelles • Développement de la mission éducative de la restauration collective à caractère social • Développement de la médicalisation des repas et accueil des enfants atteints d'intolérances alimentaires • Informatisation des services de restauration
Définition	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Collectivité territoriale dotée d'un service de restauration • Rattaché à la direction de la restauration collective, des affaires scolaires ou du CCAS
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide • Travail au sein de l'unité de production • Respect impératif des délais de fabrication • Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés • D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide • Travail au sein de l'unité de production • Respect impératif des délais de fabrication • Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • En fonction : <ul style="list-style-type: none"> - du type de préparation culinaire : pâtisserie, produits traiteur, préparations froides, plats cuisinés, etc... - du mode de production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide ; polyvalence dans les collectivités de petite taille
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Activités définies, suivies et évaluées par le responsable de production ou l'assistant de production • Contrôle par les services vétérinaires selon l'arrêté du 29/09/97 • Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans les cas de : <ul style="list-style-type: none"> - toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de la DDASS et de la DSV - malaise d'un convive souffrant d'allergies en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé

EMPLOI/METIER

Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Contact direct avec les convives si le lieu de production se trouve sur le lieu de restauration • Relais fonctionnel de la hiérarchie • Relation avec ses autres collègues afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Matériels et équipements de production
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : C • Filière : Technique • Cadre d'emplois : Agents techniques
Conditions d'accès	<p>Concours externe ou interne avec conditions de diplôme ou concours 3e voie en fonction du cadre d'emplois</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Agents techniques</u> : titre ou diplôme à finalité professionnelle classé au moins au niveau V, obtenu dans une des spécialités du concours <p><i>Décret n° 88-554 du 06/05/88 modifié</i></p>

ACTIVITES

Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> • Production et valorisation de préparations culinaires • Maintenance et hygiène des locaux et matériels
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation de buffets

COMPETENCES

Savoir-faire	Savoirs
Production et valorisation de préparations culinaires	
<ul style="list-style-type: none"> • Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène • Evaluer la qualité des produits de base • Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires • Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.) • Proposer de nouvelles recettes • Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production • Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel qualité • Appliquer les règles de sécurité au travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques culinaires • Denrées alimentaires et indicateurs qualité • Présentation et décoration des plats • Microbiologie et règles d'hygiène • Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP • Arrêté du 29/09/97 Risques professionnels de la restauration collective • Bonnes pratiques de manutention
Maintenance et hygiène des locaux et matériels	
<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection • Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection • Vérifier le bon fonctionnement du matériel • Assurer l'entretien préventif du matériel • Repérer les dysfonctionnements et les signaler 	<ul style="list-style-type: none"> • Principes et produits de nettoyage et de désinfection • Sécurité liée aux techniques d'entretien • Technologie des matériels • Notions de maintenance du matériel