

Cuisinier(ère)

Aimant cuisiner, le cuisinier réalise les plats de l'entrée au dessert du restaurant. Il doit assurer et garantir les préparations culinaires et leurs dressages tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut travailler seul, avec un commis de cuisine ou sous la direction d'un chef cuisinier.

En bref

- Secteur **Restauration collective**
- Niveau d'étude conseillé **CAP/BP**
- Insertion professionnelle **Elevée**
- Perspective d'évolution **Elevée**



Missions

- Réception et vérification des livraisons, participation aux inventaires
- Organisation du travail et de la production (planification des tâches...)
- Production culinaire
- Participation au service avec l'équipe auprès des clients convives
- Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité



Lieu de travail

- Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.



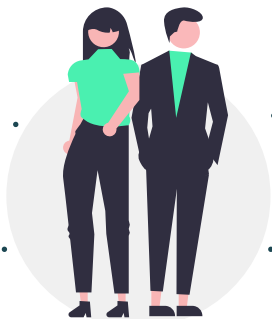
Qualités requises

Esprit d'équipe

Organisation

Rigueur

Sens du relationnel



Formations possibles

Niveau CAP / BP :

- CAP Cuisine
- Brevet professionnel Arts de la Cuisine

Certification :

- Titre professionnel Cuisinier en Restauration Collective (Certificat de spécialisation Restauration collective)



Possibilités d'évolution

- Second(e) de Cuisine
- Chef(fe) de cuisine
- Chef(fe) gérant

