CUISINIER.ÈRE

ALTERNANCE

Secteur :
Restauration collective

Affinité :
Créer, inventer
Le travail en équipe

Niveau d'étude conseillé :
CAP

Insertion professionnelle :

Perspectives d'évolution :

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 cuisiner.

Les 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

Le lieu de travail

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

Les qualités requises

- Esprit d'équipe
- Organisation
- Rigueur
- Sens du relationnel

Les formations possibles

Niveau CAP / BP :

- CAP Cuisine
- Brevet professionnel Arts de la Cuisine

Les possibilités d'évolution

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

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✔