

G4B49 - Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère

Mission	
Produire et gérer, seul ou en binôme, l'ensemble des prestations de restauration dans le respect des contraintes budgétaires et des normes de qualité	
Famille d'activité professionnelle	Correspondance statutaire
Logistique	Technicien
Famille d'activité professionnelle REME	Emploi-type de rattachement REME
Logistique immobilière, technique et de services	Cuisinier
Activités principales	
- Élaborer les menus en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement en respectant les contraintes de coûts, denrées et d'équilibre alimentaire - Déterminer en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement les moyens à mettre en œuvre (denrées, matériels), les outils sanitaires (PMS et traçabilité) pour atteindre les objectifs fixés (qualité des repas et prix de revient) - Assurer la gestion et la réalisation des recettes à partir de denrées alimentaires des cinq gammes - Organiser et surveiller la bonne exécution du travail - Assurer la mise en place, le développement des méthodes pour la réduction et le suivi des risques - Participer à la mise au point des recettes et transmettre à son équipe les éléments du savoir-faire culinaire - Participer aux commissions de marchés et organiser les tests des nouveaux produits - Mettre en œuvre la politique d'animation du restaurant - Conduire l'évaluation des personnels placés sous son autorité et traduire les objectifs du service en objectifs individuels	
Conditions particulières d'exercice	
- Éventuelles plages horaires variables - Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité et au bruit	

Ancien code de l'emploi-type REFERENS	Ancien intitulé de l'emploi-type REFERENS
G4D31	Chef de cuisine cuisinier


http://referens.esr.gouv.fr/pages/fiche_emploi_type_referens_iii_itrf/?refine.referens_id=G4B49

Compétences principales
Connaissances
- Connaissance des produits alimentaires (connaissance approfondie) - Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance approfondie) - Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie) - Réglementation en matière de santé et de sécurité au travail (connaissance générale) - Suivi des risques alimentaires (connaissance approfondie) - Techniques de production en cuisine et en pâtisserie (connaissance approfondie) - Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance approfondie) - Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)
Compétences opérationnelles
- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (expert) - Optimiser les coûts des commandes (expert) - Transmettre des connaissances (maîtrise) - Conduire un processus d'achat (maîtrise) - Assurer le suivi des dépenses et des recettes (maîtrise) - Savoir gérer les aléas (expert) - Encadrer / Animer une équipe (maîtrise) - Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles (expert) - Communiquer pour expliquer le sens de l'action (application)
Compétences comportementales
- Maîtrise de soi - Réactivité
Diplôme réglementaire exigé - Formation professionnelle si souhaitable
- Baccalauréat - Domaine de formation souhaité : hôtellerie/Restauration
Tendances d'évolution
Facteurs d'évolution à moyen terme
- Apparition des nouveaux modes de restauration - Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité - Développement des normes de sécurité alimentaire - Amplification des exigences liées au développement durable
Impacts sur l'emploi-type (qualitatif)
- Développement des tâches concernant la gestion - Évolution des techniques - Prise en compte des exigences liées au développement durable