



Le Cuisinier, est un professionnel qui élabore des plats selon un menu définit par le chef de cuisine ; il est l'exécutant direct et applique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à la lettre. Le cuisinier travail le plus souvent en brigade, mais peut aussi assurer un service seul en fonction du nombre de couverts

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Approvisionnement/stockage
- Sélectionner les produits
- Organisation du travail et de la production
- Réaliser les cuissons des produits
- Préparer les sauces et condiments
- le cuisinier maîtrise toutes les techniques nécessaires à l'élaboration des plats : cuissons, bardages, découpes, déglçage, sanglage, flambage, blanchissage, épluchage ...
- Soigner la présentation de chaque plat
- Anticiper les préparations du lendemain
- Coordonner les commis de cuisine
- En fin de service, nettoyer la cuisine
- Réaliser la chaîne des opérations à la fois dans la stricte application des règles d'hygiène et sécurité et selon les règles de l'art

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Maîtrise des techniques culinaires de base
- Respect des règles HACCP Bonne résistance au stress et à la pression
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Tenir compte des besoins et contraintes de l'équipe de salle

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

