

> Intitulé de l'emploi

**Aide cuisinier**

> Autres appellations

> Définition synthétique

L'aide cuisinier participe, sous la responsabilité du cuisinier, aux activités de production de restauration collective, au respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, aux missions de réception et de distribution des repas, à l'entretien des locaux et matériels de restauration.

> Activités principales

- Assistance à la production de préparations culinaires
- Maintenance et hygiène des locaux et matériels
- Dégagement des matières premières de leurs conditionnements (boîtes, sachets...)
- Réception des produits et stockage
- Lavage mécanisé
- Participation aux inventaires de la cuisine

> Compétences requises

**Savoir :**

- Pratiques d'hygiène (HACCP *Hazard Analysis and Critical Control Point*)
- Productions culinaires
- Équilibre alimentaire

**Savoir-faire :**

- S'adapter devant des situations critiques
- Apprécier un niveau de cuisson
- Choisir et mettre en œuvre les techniques culinaires adaptées
- Discerner les saveurs
- Évaluer l'état de propreté des surfaces
- Choisir et utiliser les matériels appropriés
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au supérieur hiérarchique

**Comportements professionnels :**

- Sens du travail en équipe

> Conditions particulières d'exercice

- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Nuisances sonores
- Station debout prolongée
- Manutention de charges
- Horaires liés aux services des repas

> Tendances d'évolution

**Facteurs clés à moyen terme (3-5 ans) :**

- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées
- Développement de la mission éducative de la restauration collective à caractère social
- Utilisation accrue de produits élaborés ou semi-élaborés

**Impacts sur l'emploi (qualitatif) :**

> Proximité avec d'autres emplois

- Cuisinier
- Aide cantinière