

> Intitulé de l'emploi

Cuisinier

> Autres appellations

- Personnel technique de cuisine en milieu scolaire
- Chef cuisinier
- Second de cuisine
- Agent polyvalent de restauration

> Définition synthétique

Le cuisinier met en œuvre, au sein d'un établissement doté d'un service de restauration (écoles, internats, hôpitaux...), des techniques et des règles de fabrication culinaire pour la production de repas équilibrés dans le respect des normes d'hygiène HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) et des règles de la diététique. Il participe également aux missions de distribution et service des repas, à l'entretien des locaux et des matériels de restauration et de réception et à l'accompagnement des élèves dans les écoles et internats.

> Activités principales

- Conception des menus (veille de l'équilibre alimentaire et de l'apport nutritionnel)
- Production et valorisation de préparations culinaires
- Maintenance et hygiène des locaux et des matériels
- Distribution et service des repas
- Gestion de l'ensemble des approvisionnements
- Contrôle de la qualité des produits et des dates de péremption
- Accompagnement des élèves durant le temps du repas

> Compétences requises

Savoir :

- Techniques culinaires
- Techniques de présentation et de décoration des plats
- Bonne connaissance de la diététique
- Microbiologie et règles d'hygiène
- Procédures et auto-contrôles des normes HACCP (*hazard analysis critical control point* : système d'identification, d'évaluation et de maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire des aliments)
- Risques professionnels de la restauration collective
- Techniques d'accueil individualisés
- Allergies alimentaires

Savoir-faire :

- Respecter les normes et les procédures d'hygiène et de sécurité
- Évaluer la qualité des produits de base
- Créer et proposer de nouvelles recettes, confectionner des plats
- Assurer l'éducation nutritionnelle
- Réaliser des recettes à partir de fiches techniques
- Vérifier les préparations et les plats
- Savoir conditionner des repas avant livraison
- Fournir des repas froids
- Organiser et entretenir les locaux et les équipements
- Discerner les arômes et les saveurs
- Respecter impérativement les délais de fabrication

Comportements professionnels :

- Sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Capacité d'adaptation aux évolutions techniques et réglementaires
- Bon relationnel

> Conditions particulières d'exercice

- Exposition fréquente à la chaleur et au froid
- Station debout prolongée
- Manutention de charges
- Bonne condition physique
- Horaires décalés, avec une activité le dimanche soir et les jours fériés

> Tendances d'évolution

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

- Protocoles d'hygiène de plus en plus rigoureux et contraignants
- Augmentation de l'obésité infantile Développement de nouvelles recommandations nutritionnelles
- Accueil croissant d'enfants atteints d'intolérance alimentaires

Impacts sur l'emploi (qualitatif) :

- Adaptation à de nouvelles techniques de travail
- Développement de la fonction d'éducation aux saveurs et à la diététique
- Développement de la médicalisation des repas

> Proximité avec d'autres emplois