



Région
Hauts-de-France

Cuisinier - second de cuisine (RESO)

Domaine : **Métiers de la restauration (RE)**

Catégorie **C**

Contexte et finalité

Finalité du Métier

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires dans le respect-selon les normes de sécurité et d'hygiène (HACCP)

Activités cœur de métier

Préparer et contrôler les matières premières (isoler les denrées non-conforme, laver, éplucher, couper...);
Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques ;
Contrôler et vérifier les productions (température, qualité sanitaire et gustative...);
Réaliser l'assemblage et le dressage des plats ;
Participer à la distribution des repas ;
Assurer un accueil physique des convives ;
Conseiller les élèves sur l'éducation alimentaire ;
Participer à l'entretien, au nettoyage et au rangement des matériels, équipements et locaux et vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte en cas d'anomalies rencontrées ;
Réaliser le tri des déchets issus des interventions, selon des procédures définies ;
Proposer de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer les prestations ;
Participer aux démarches liées aux enjeux environnementaux (gaspillage alimentaire, approvisionnement local...);
Par délégation du responsable de restauration, animer l'équipe ;
Participer au maintien et à l'amélioration du cadre de vie et du bien vivre ensemble ;
Assurer le prélèvement de denrées alimentaires pour le contrôle vétérinaire ;

Thématiques d'intervention

Seconde de cuisine (SECCUI)

Conditions de travail

Amplitude horaire

Contact avec un public difficile

Contraintes liées à un environnement bruyant

Contraintes météorologiques et/ou thermiques

Contraintes posturales

Gestes répétitifs

Manipulation d'Agents Chimiques Dangereux

Manipulation d'outils, machines et matériels dangereux

Port de charges

Port des équipements de protection individuel (EPI) et/ou de vêtements de travail

Relations internes :

Relations externes :

Conditions d'accès

Diplômes

<i>Niveau</i>	<i>Intitulé</i>	<i>Spécialité</i>
---------------	-----------------	-------------------

Expériences

<i>Type d'expérience</i>	<i>Durée souhaité</i>
--------------------------	-----------------------

Restauration collective

de 3 à 5 ans

Permis et habilitations

Compétences

Spécifiques Métier	Niveau requis
<p>Conformité ... Contrôle <i>Être en mesure de s'assurer de la réalisation d'une action ou d'un document, émanant de soi ou d'autrui, en adéquation avec les procédures et objectifs définis en amont.</i></p>	Pratique approfondie
<p>Equilibre nutritionnel et plan alimentaire <i>Etre en mesure de concevoir et d'élaborer des repas équilibrés adaptés aux besoins nutritionnels, aux produits de saison ainsi qu'aux régimes alimentaires liés à la variabilité du public concerné.</i></p>	Pratique approfondie
<p>Maitrise des équipements et des matériels de cuisson <i>Mobiliser les équipements et matériels de cuisson mis à disposition, en tenant compte de leur spécificité, de leur utilisation et des procédures associées.</i></p>	Pratique approfondie
<p>Organisation personnelle <i>Etre capable de planifier, gérer et prioriser l'activité inhérente à son poste en tenant compte des délais des responsabilités confiées et du contexte.</i></p>	Pratique
<p>Service repas <i>Etre capable d'assurer un service de restauration de qualité en respectant les règles d'hygiène et les procédures protocolaires.</i></p>	Pratique approfondie
<p>Techniques culinaires <i>Etre en mesure d'utiliser les techniques nécessaires à la production et à la valorisation des repas proposés en respectant des normes spécifiques afin de contribuer à la qualité des préparations culinaires.</i></p>	Pratique approfondie
<p>Travail en équipe <i>Etre capable de travailler en collaboration au sein d'un groupe en vue d'atteindre des objectifs communs et partagés.</i></p>	Pratique approfondie

Qualités professionnelles - relationnelles	Niveau requis
<p>Adaptabilité <i>Etre en mesure d'adapter sa manière d'agir pour travailler de façon efficace et efficiente à la lumière d'informations nouvelles, de l'évolution des situations et/ou de contextes différents.</i></p>	Pratique

Ressources humaines	Niveau requis
---------------------	---------------

Management	Niveau requis
------------	---------------

Communication	Niveau requis
---------------	---------------

Financiers et budgétaires	Niveau requis
---------------------------	---------------

Juridiques et réglementaires	Niveau requis
<p>Hygiène et sécurité alimentaire <i>Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, les techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire.</i></p>	Pratique approfondie
<p>Hygiène des matériels et des locaux <i>Contribuer à la propreté de l'environnement de travail en tenant compte des techniques (gestes et postures) et des règles d'hygiène adaptées aux équipements et aux locaux.</i></p>	Pratique approfondie

Informatiques	Niveau requis
---------------	---------------

Politiques régionales	Niveau requis
-----------------------	---------------