

# G1601 - Management du personnel de cuisine

## Appellations

- Chef cuisinier / cuisinière
- Chef de cuisine
- Chef de cuisine traiteur / traiteuse
- Chef des cuisines
- Conseiller / Conseillère culinaire
- Responsable de production en restauration collective

## Définition

Définit, met en oeuvre et supervise la production culinaire (élaboration des menus, préparation et dressage des plats, commandes de produits, ...) d'un établissement de restauration, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires. Contrôle et coordonne les activités d'une brigade.

Peut créer des recettes culinaires.

## Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS) en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ... complété par une expérience professionnelle en tant que cuisinier au sein de restaurants traditionnels ou de collectivité.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers.

Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue généralement sur concours (cantines scolaires, hôpitaux, ...).

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, ...) est requise.

## Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants traditionnels, gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, d'entreprises alimentaires en relation avec différents intervenants (cuisiniers, aides de cuisine, fournisseurs, services d'hygiène, ...).

Elle varie selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/liason froide, ...), la taille et le type d'établissement (restaurant traditionnel/de collectivité, industrie, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité («coup de feu »).

L'activité s'effectue en zone à température élevée et implique la station debout prolongée et la manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...).

Le port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) est obligatoire.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est exigée.

## Activités et compétences de base

### Activités

- Elaborer les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Etablir le planning du personnel de la cuisine selon les commandes, l'état d'avancement des préparations
- Superviser la préparation des aliments, contrôler/effectuer le dressage/l'assemblage des plats
- Contrôler le respect des procédures de travail et des règles d'hygiène et de sécurité

### Compétences

- Gammes de produits alimentaires
- Eléments de base en diététique
- Techniques de planification
- Types de régimes alimentaires
- Fiches techniques de cuisine

## Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits, ...</li><li><input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes</li><li><input type="checkbox"/> Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Techniques de production culinaire</li><li><input type="checkbox"/> Législation alimentaire</li><li><input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-</li><li><input type="checkbox"/> Procédures de la marche en avant</li><li><input type="checkbox"/> Procédures de cuisson sous vide</li><li><input type="checkbox"/> Modes de conditionnement des aliments</li><li><input type="checkbox"/> Chaîne du froid</li><li><input type="checkbox"/> Conditions de stockage de produits alimentaires</li><li><input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks</li><li><input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût</li><li><input type="checkbox"/> Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)</li><li><input type="checkbox"/> Appréciation visuelle/esthétique</li><li><input type="checkbox"/> Appréciation gustative</li><li><input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks</li></ul>

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p><b>Réaliser des préparations culinaires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Africaines</li><li><input type="checkbox"/> Autres spécialités du monde</li><li><input type="checkbox"/> Chinoises</li><li><input type="checkbox"/> Créoles</li><li><input type="checkbox"/> Espagnoles</li><li><input type="checkbox"/> Européennes</li><li><input type="checkbox"/> Indiennes</li><li><input type="checkbox"/> Italiennes</li><li><input type="checkbox"/> Japonaises</li><li><input type="checkbox"/> Nord-américaines</li><li><input type="checkbox"/> Orientales</li><li><input type="checkbox"/> Spécialités régionales françaises</li></ul>	

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<input type="checkbox"/> Sud-américaines	
<input type="checkbox"/> Concevoir, adapter des recettes culinaires selon les ingrédients de saison, le budget	
<input type="checkbox"/> Elaborer les fiches techniques pour chaque plat du restaurant (ingrédients, quantité, prix, ...)	
<input type="checkbox"/> Effectuer le suivi du budget de la cuisine (chiffre d'affaires, ratio, marge, ...)	<input type="checkbox"/> Gestion financière
<input type="checkbox"/> Participer à la promotion de l'établissement (concours de chefs, salons professionnels, ...)	<input type="checkbox"/> Eléments de base en marketing <input type="checkbox"/> Techniques de communication
<input type="checkbox"/> Effectuer des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène	
<input type="checkbox"/> Vérifier les éléments d'activité du personnel	
<input type="checkbox"/> Effectuer le service des plats en salle	

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Brasserie <input type="checkbox"/> Cuisine centrale <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel <input type="checkbox"/> Traiteur		<input type="checkbox"/> Au domicile de particulier

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> — Toutes les appellations
<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> — Toutes les appellations
<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1801 - Café, bar brasserie</b> — Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> ■ Toutes les appellations	<b>E1107 - Organisation d'évènementiel</b> — Toutes les appellations
<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1402 - Management d'hôtel-restaurant</b> — Toutes les appellations
<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> ■ Toutes les appellations	<b>K2111 - Formation professionnelle</b> — Formateur / Formatrice hôtellerie restauration