

# G1601 - Management du personnel de cuisine

## Appellations

- Chef cuisinier / cuisinière
- Chef de cuisine
- Chef de cuisine à domicile
- 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/liaison 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.

## Compétences de base

### Savoir-faire

- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Organiser un planning du personnel
- Dresser des plats pour le service

### Savoirs

- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Gammes de produits alimentaires
- Appréciation gustative
- Appréciation esthétique

## Compétences de base

### Savoir-faire

- Superviser la préparation des aliments
- Contrôler le dressage des plats
- Veiller au respect des procédures de travail
- Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)
- Négocier un contrat
- Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Contrôler la réalisation d'une prestation
- Suivre l'état des stocks
- Définir des besoins en approvisionnement
- Préparer les commandes
- Recruter du personnel
- Former du personnel à des procédures et techniques

### Savoirs

- Outils bureautiques
- Chiffrage/calcul de coût
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Stockage de produits alimentaires
- Chaîne du froid
- Conditionnement des aliments
- Procédures de cuisson sous vide
- Procédures de la marche en avant
- Législation alimentaire
- Production culinaire
- Fiches techniques de cuisine
- Types de régimes alimentaires
- Techniques de planification
- Diététique
- Logiciels de gestion de stocks

## Compétences spécifiques

### Savoir-faire

- Cuisiner des préparations culinaires

### Savoirs

- Cuisine africaine
- Cuisine du monde
- Cuisine chinoise
- Cuisine créole
- Cuisine espagnole
- Cuisine indienne
- Cuisine italienne
- Cuisine japonaise
- Cuisine nord-américaine
- Cuisine orientale
- Cuisine sud-américaine
- Cuisine des spécialités régionales françaises

## Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<input type="checkbox"/> Réaliser des fiches techniques de préparations culinaires	
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion budgétaire	<input type="checkbox"/> Gestion financière
<input type="checkbox"/> Promouvoir un établissement culinaire	<input type="checkbox"/> Techniques de communication <input type="checkbox"/> Marketing / Mercatique
<input type="checkbox"/> Réaliser 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"/> Réaliser un service 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> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1801 - Café, bar brasserie</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

#### Fiche ROME

##### **G1601 - Management du personnel de cuisine**

- Toutes les appellations

##### **G1601 - Management du personnel de cuisine**

- Toutes les appellations

##### **G1601 - Management du personnel de cuisine**

- Toutes les appellations

#### Fiches ROME envisageables si évolution

##### **E1107 - Organisation d'évènementiel**

- Toutes les appellations

##### **G1402 - Management d'hôtel-restaurant**

- Toutes les appellations

##### **K2111 - Formation professionnelle**

- Formateur / Formatrice hôtellerie restauration