

## G1602 - Personnel de cuisine

### Appellations

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Assistant / Assistante de production en restauration collective | <input type="checkbox"/> Cuisinier / Cuisinière                       |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie  | <input type="checkbox"/> Cuisinier / Cuisinière à domicile            |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie pâtissier / pâtissière                           | <input type="checkbox"/> Cuisinier / Cuisinière de collectivité       |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie poissonnier / poissonnière                       | <input type="checkbox"/> Cuisinier / Cuisinière de laboratoire        |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie rôtiisseur / rôtiisseuse                         | <input type="checkbox"/> Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière  |
| <input type="checkbox"/> Chef de partie tournant / tournante                             | <input type="checkbox"/> Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse    |
| <input type="checkbox"/> Chef entremettier / entremettrice de restaurant                 | <input type="checkbox"/> Demi-chef de partie                          |
| <input type="checkbox"/> Chef pâtissier / pâtissière de restaurant                       | <input type="checkbox"/> Grillardin / Grillardine                     |
| <input type="checkbox"/> Chef saucier / saucière   | <input type="checkbox"/> Pâtissier / Pâtissière de restaurant         |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de cuisine                                     | <input type="checkbox"/> Premier commis / Première commise de cuisine |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de cuisine de collectivité                     | <input type="checkbox"/> Second / Seconde de cuisine                  |
| <input type="checkbox"/> Commis de cuisine tournant / Commise de cuisine tournante       | <input type="checkbox"/> Second / Seconde de pâtisserie               |
| <input type="checkbox"/> Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant             |   |

### Définition

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).

Peut élaborer des plats, des menus.

### Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).

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

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

## Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants traditionnels, gastronomiques, à thème, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, d'entreprises alimentaires, en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène, ...), parfois en contact avec les clients.

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

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

L'activité s'effectue en zone à température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...).

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

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

## Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Mettre en marche des équipements de cuisine</li><li><input type="checkbox"/> Préparer des ustensiles de cuisine</li><li><input type="checkbox"/> Préparer un plan de travail</li><li><input type="checkbox"/> Éplucher des légumes et des fruits</li><li><input type="checkbox"/> Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)</li><li><input type="checkbox"/> Mélanger des produits et ingrédients culinaires</li><li><input type="checkbox"/> Doser des ingrédients culinaires</li><li><input type="checkbox"/> Cuire des viandes, poissons ou légumes</li><li><input type="checkbox"/> Dresser des plats pour le service</li><li><input type="checkbox"/> Conditionner un produit</li><li><input type="checkbox"/> Entretenir un outil ou matériel</li><li><input type="checkbox"/> Entretenir un équipement</li><li><input type="checkbox"/> Entretenir un poste de travail</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Procédures de conditionnement</li><li><input type="checkbox"/> Production culinaire</li><li><input type="checkbox"/> Gammes de produits alimentaires</li><li><input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li><li><input type="checkbox"/> Fiches techniques de cuisine</li><li><input type="checkbox"/> Législation alimentaire</li><li><input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires</li><li><input type="checkbox"/> Chaîne du froid</li><li><input type="checkbox"/> Conditionnement des aliments</li><li><input type="checkbox"/> Procédures de nettoyage et de désinfection</li><li><input type="checkbox"/> Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)</li><li><input type="checkbox"/> Appréciation gustative</li><li><input type="checkbox"/> Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)</li><li><input type="checkbox"/> Utilisation de plaques de cuisson</li><li><input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement</li><li><input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments</li><li><input type="checkbox"/> Procédures de cuisson sous vide</li></ul>

## Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Cuisiner des préparations culinaires</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Cuisine africaine</li><li><input type="checkbox"/> Cuisine du monde</li><li><input type="checkbox"/> Cuisine chinoise</li><li><input type="checkbox"/> Cuisine créole</li><li><input type="checkbox"/> Cuisine espagnole</li></ul>

## Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
	<input type="checkbox"/> Cuisine indienne <input type="checkbox"/> Cuisine italienne <input type="checkbox"/> Cuisine japonaise <input type="checkbox"/> Cuisine libanaise <input type="checkbox"/> Cuisine nord-américaine <input type="checkbox"/> Cuisine orientale <input type="checkbox"/> Cuisine sud-américaine <input type="checkbox"/> Cuisine thaïlandaise <input type="checkbox"/> Cuisine vietnamienne <input type="checkbox"/> Cuisine des spécialités régionales françaises
<input type="checkbox"/> Préparer des desserts <input type="checkbox"/> Préparer des glaces et des sorbets <input type="checkbox"/> Cuisiner des poissons, produits de la mer <input type="checkbox"/> Cuisiner des produits traiteurs <input type="checkbox"/> Cuisiner des sauces <input type="checkbox"/> Cuisiner des viandes <input type="checkbox"/> Cuisiner des légumes, des fruits	
<input type="checkbox"/> Cuisiner des plats pour des enfants <input type="checkbox"/> Cuisiner des plats pour des personnes âgées <input type="checkbox"/> Cuisiner des plats pour des personnes médicalisées	<input type="checkbox"/> Types de régimes alimentaires <input type="checkbox"/> Diététique
<input type="checkbox"/> Préparer les commandes <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks <input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement	<input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements
<input type="checkbox"/> Contrôler la réception des commandes <input type="checkbox"/> Stocker un produit <input type="checkbox"/> Réceptionner un produit	<input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention
<input type="checkbox"/> Superviser la préparation des produits culinaires <input type="checkbox"/> Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire	

## Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Concevoir un menu</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborer des nouvelles recettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Former un public</li> </ul>	

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Brasserie</li> <li><input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire</li> <li><input type="checkbox"/> Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)</li> <li><input type="checkbox"/> Grande Surface Alimentaire -GSA-</li> <li><input type="checkbox"/> Mess (Armée)</li> <li><input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité</li> <li><input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique</li> <li><input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel</li> <li><input type="checkbox"/> Traiteur</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Au domicile de particulier</li> <li><input type="checkbox"/> Travail en extra</li> </ul>

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Toutes les appellations</li> </ul>	<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Toutes les appellations</li> </ul>

Fiche ROME

Fiches ROME proches

**G1602 - Personnel de cuisine**

- Chef de partie pâtissier / pâtissière
  
- Chef pâtissier / pâtissière de restaurant
  
- Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant
  
- Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière
  
- Pâtissier / Pâtissière de restaurant
  
- Second / Seconde de pâtisserie

**D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie**

- Chef pâtissier / pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse
  
- Chef pâtissier / pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse
  
- Chef pâtissier / pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse
  
- Chef pâtissier / pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse
  
- Chef pâtissier / pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse
  
- Chef pâtissier / pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b>	<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière</li><li>- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière</li><li>- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse</li><li>- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse</li></ul>
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1601 - Management du personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toutes les appellations</li></ul>

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>E1107 - Organisation d'évènementiel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toutes les appellations</li></ul>
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toutes les appellations</li></ul>
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1402 - Management d'hôtel-restaurant</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toutes les appellations</li></ul>
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toutes les appellations</li></ul>
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toutes les appellations</li></ul>
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1801 - Café, bar brasserie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exploitant / Exploitante de bar-brasserie</li><li>- Responsable de bar-brasserie</li></ul>
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>K1203 - Encadrement technique en insertion professionnelle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Moniteur / Monitrice d'atelier en établissement spécialisé</li></ul>
<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<b>K2111 - Formation professionnelle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Formateur / Formatrice hôtellerie restauration</li></ul>