

EHPAD 15 Novembre 18

Fiche-métier

Description du métier

Intitulé du métier : Cuisinier

Autres appellations possibles : responsable de restauration

Secteur(s) professionnel(s) : établissement d'accueil de personnes âgées dépendantes

Définition :

Création et équilibre des menus
Mise en place de menus adaptés
Encadrement d'une équipe (répartition des tâches de travail)
Gestion des Stocks (commande, réception des livraisons, suivi budgétaire)
Respect des normes HACPP
Elaboration et préparation de repas thématiques

Accès au métier (formation, diplômes) : CAP, BEP, BAC Pro., brevet de maîtrise

Où l'exercer ? Dans les établissements d'accueil pour personnes âgées en particulier, mais aussi toutes structures d'accueil de public mais aussi dans les restaurants

Quel statut ?: Agent de restauration pour commencer, cuisinier, chef de cuisinier. Si travail dans un restaurant : Commis de cuisine, chef de partie, chef cuisinier mais aussi par la suite commercial, formateur par exemple...)

Activités et compétences

Être motivé, courageux, savoir s'adapter, savoir s'organiser, être créatif, être sociable, bien connaître les règles d'hygiène