



CUISINIER

ROME : G1601-G1602

1. FORMATION - QUALIFICATION

L'emploi est accessible avec un diplôme de niveau 3 dans le secteur de la restauration.
Pour exercer une activité à son compte une formation en comptabilité/gestion est souvent indispensable.

2. ACTIVITE

Répondre par OUI / NON

Activités principales	Je suis capable de le faire
Etablir les menus	
S'approvisionner : commander, réceptionner, stocker les matières premières	
Préparer et réaliser les plats, assurer la présentation en vue du service, dans le respect des contraintes sanitaires	
Gérer le budget cuisine	

3. CONTRAINTES

Répondre par OUI / NON

Contraintes	Je suis capable de le faire
Contraintes thermiques : chaleur et humidité dans la cuisine, froid dans les réserves, courants d'air	
Exposition au bruit	
Lumière souvent artificielle	
Station debout permanente, piétinement et déplacements fréquents	
Rapidité d'exécution des tâches	
Manutention et port de charges	
Risques électriques liés à l'utilisation des machines en atmosphère humide	
Travail sous pression et multi-tâches (gestion de plusieurs commandes en même temps, réponses urgentes aux demandes ponctuelles, gestion des coups de feu)	
Attention visuelle et auditive	
Précautions d'hygiène rigoureuses	
Port d'une tenue de travail	
Horaires décalés et amplitude horaire	
Travail le week-end et les jours fériés	