

**CHEF DE CUISINE****Définition du métier type**

Le chef de cuisine assure la gestion du service de restauration collective.

**Activités essentielles**

- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires et matériels
- Réceptionne les livraisons de produits alimentaires et contrôle leur conformité (qualité, quantité)
- Conseille sur les produits et matériels à acquérir et prépare les commandes.
- Elabore et réalise les menus en liaison avec le gestionnaire.
- Evalue les prix de revient dans le cadre qui lui est imparti.
- Veille à la diététique et à l'hygiène alimentaire.
- Encadre, organise et coordonne le travail des agents au sein du service de restauration.
- Fait appliquer les règles de fabrication culinaire.
- Surveille et contrôle la préparation des repas et la maintenance des matériels.
- Veille à l'hygiène et la propreté des locaux de cuisine.

**Compétences techniques et savoir-faire (être capable)**

- Savoir gérer les stocks (approvisionnement choix, sélection ) réapprovisionnement commandes et maîtriser les techniques et règles de conservation de conditionnement et d'assemblage.
- Gérer les denrées alimentaires (achat, approvisionnement , stockage, conservation...)
- Analyser les prix de revient .
- Maîtriser les techniques de base en cuisine .
- Veiller aux équilibres alimentaires et proposer des améliorations : quantité, qualité, variété
- Diriger, animer et former l'équipe de cuisine.
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur .
- Connaître et maîtriser les règles de gestion de stocks alimentaires, les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire.

**Connaissances associées**

- Maîtrise des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits .
- Maîtrise des techniques et règles de conservation , de re conditionnement et d'assemblage.
- Maîtrise des règles de l'art culinaire propres à la restauration collective.
- Maîtrise des principes et des normes d'hygiène générale et alimentaire .
- Connaissance des règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels .
- Connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires.

**Domaines d'application**

Plats cuisinés.  
Hors d'œuvre.  
Viande, lapin, volailles, gibiers .  
Desserts. pâtisserie.

**Connaissances spécifiques associées**

Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité.  
Maîtrise en pratique culinaire .  
Savoir utiliser les outils informatiques.

**Lieu d'exercice**

- rectorat.
- inspection d'académie.
- établissement de l'enseignement scolaire.
- établissement de l'enseignement supérieur.

**Conditions de travail  
ou spécificités liées au métier**

- Service midi et/ou soir .
- Manipulation de charges et matériels lourds, chauds et tranchants.
- Travail en milieu réfrigéré .
- Port de vêtements appropriés .