



☀ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

Le (la) Cuisinier (ère) est celui (celle) qui élabore les mets proposés à la clientèle du restaurant. Il (elle) est responsable de la préparation, de la qualité et de la finition des plats : il (elle) intervient à toutes les étapes de la préparation d'un menu et est à l'écoute des désirs de la clientèle afin de lui donner entière satisfaction.

☀ **Les compétences entrepreneuriales**

- Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître et assurer une veille technologique du marché, des techniques, des produits et des préparations culinaires
- Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu »

☀ **Perspectives d'évolution**

Le CAP donne le titre de commis de cuisine.

☀ **Entreprise d'accueil**

Il (elle) exerce au sein d'une restauration familiale ou collective, de laboratoires de fabrications agro-alimentaires.

Il exerce le plus souvent debout il (elle) travaille en équipe

Les horaires et rythmes de travail sont en général irréguliers (*périodes de fêtes, de pointes, week-end, ...*).

☀ **Les activités du métier**

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage des produits
- Sélectionner les produits et s'assurer de leur qualité
- Négocier les prix
- Organiser son équipe de travail et son poste de travail
- Réaliser ses recettes
- Contrôler, dresser et envoyer les assiettes dans le respect des consignes
- Nettoyer sa cuisine

☀ **Suite de parcours possible**

MC Cuisinier en desserts de restaurant, BAC PRO Cuisine, Brevet Professionnel Cuisine, Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restaurant : Opt° A et B.

