



Fiche de Poste

Cuisinier

Secteur : service Cuisine

Grade : AEQ, OPQ, MO

Situation du poste : Agent placé sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine et de la maîtresse de maison.

Horaires du poste : Agent à temps plein 35h/semaine du Lundi au vendredi de 7h00 à 14h00 ou de 12h à 19h. Travail en week-end de 8h à 19h. Minimum un week-end sur 2 en repos.

Missions :

Réalisation des préparations froides

Réalisation des cuissons et assaisonnements des légumes, féculents, viandes, volailles et poissons pour l'ensemble des fabrications (normales, hachées, mixées).

Respect des plannings de fabrication, des fiches techniques.

Entretien et nettoyage des matériels et des locaux de production.

Réalisation du conditionnement des barquettes GN1/2 et participation au tranchage et à la préparation froide en fonction des menus.

Fonction de gestion

Gestion des cuissons en fonction du planning défini. Cette définition porte sur l'heure de lancement et sur le matériel à utiliser. Les cuissons sont réalisées avec les produits nécessaires définies selon la fiche technique produit.

Fonction de contrôle qualité

Le cuisinier renseigne les éléments de traçabilité produits pour la fonction cuisson sur les documents d'autocontrôle.

Respect de la règle de la liaison froide en garantissant un temps d'attente minimum entre la fin de la cuisson et le début du conditionnement.

Le cuisinier maintien si nécessaire les produits à + 63°C ou sous 10°C en cas d'attente au conditionnement.

Gestion du refroidissement des produits cuisinés faisant l'objet d'un conditionnement à froid.

Dans le cadre du nettoyage du secteur production le cuisinier veille au respect du protocole de nettoyage.

Chaque fabrication doit faire l'objet de la part du cuisinier d'un contrôle du goût et de l'assaisonnement au moyen de cuillère à usage unique.

Participation régulière aux dégustations réalisées.

En cas de détection de non conformité il prévient le responsable de production.

Fonction de traitement du produit

Réalisation des cuissons et assaisonnement en fonction des fiches techniques définies.

Il réalise le conditionnement des barquettes GN1/2 destinées aux produits faisant l'objet d'une cuisson sous vide.

Gestion des cuissons basse température.

Fonction de respect des règles d'hygiène

Respect des règles d'hygiène en vigueur dans le secteur production.

Respect et mise en application du protocole de nettoyage et de désinfection.