

	FICHE EMPLOI Agent Technique-Ouvrier Qualifié (Cuisine)	Direction : Tout ACAIS
		Date de mise à jour : 19/04/2021

PROFIL DE RECRUTEMENT

DIPLOME – FORMATION

Formations de niveaux V et IV (CAP, Bac) ou avec une expérience professionnelle.

COMPETENCES REQUISES

Se référer à la Matrice de Compétences

MISSIONS

MISSIONS PRINCIPALES

Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et le plan de Maitrise Sanitaire du Groupement :

- Préparer le plan de travail, les ustensiles de cuisine et mettre en marche les équipements (fours, tables de cuisson, ...) ;
- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits ;
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) ;
- Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires ;
- Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ... ;
- Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition ...) ;
- Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ... ;
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine.

MISSIONS SPECIFIQUE

Se reporter à la fiche de poste

Cette fiche emploi sera réactualisée dès que nécessaire. Les contenus des missions seront notamment susceptibles d'adaptation en fonction des évolutions législatives et organisationnelles au niveau de l'ACAIS.