ASSOCIATION Joseph Sauvy
Aide et savoir-faire
Pôle Travail Adapté

FICHE DE POSTE

NOM Prénom :

Intitulé du poste :	**CUISINIER**
Nature du poste :	Employé non cadre - RQTH

Etablissement :	**Entreprise Adaptée « Atelier Roussillonnais de Restauration »**
Diplôme :	TITULAIRE à minima d'un CAP Cuisine/ Pâtissier ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE. Cet emploi correspond à une évolution professionnelle depuis le poste de Commis de Cuisine de niveau III, ou depuis une fonction d'employée technique de restauration (niv III). Un salarié peut également y accéder à l'embauche s'il ou elle dispose des qualifications et de l'expérience requise. Cet emploi requiert des compétences techniques acquises lors d'une formation qualifiante au minimum CAP cuisine ***ou*** un CQP Cuisinier(e) de l'industrie hôtelière. La fonction requiert une maitrise des activités, acquises au cours d'une expérience dans le secteur de l restauration collective ou traditionnelle. Outre un véritable intérêt pour la cuisine et la créativité culinaire, la fonction nécessite un véritable esprit d'équipe. Méthodique et organisé, il/elle sait s'adapter au rythme et au besoin du service. Sa rapidité d'exécution et son souci de la qualité sont d'excellents atouts pour réussir dans le poste. **Niveau IV CCN « Restauration Collective »**

PRESENTATION DU SERVICE	
Positionnement de cette personne dans l'organigramme du service :	N+1 Chef gérant du site ou second de cuisine N+2 Ortiz Stéphanie / GONCALVES Marina directrices de sites N+3 Monsieur DUPONT Directeur de PLATEFORME

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

MISSIONS DU POSTE	
Missions principales du poste :	Le cuisinier est en charge de la préparation et la production des plats, mets et repas. Dans le cadre de sa mission, il / elle : • Elabore les préparations froides et chaudes, dont il garantit la qualité • Optimise et adapte l'organisation de sa production pour répondre aux besoins du service • Le cuisinier de collectivité élabore et cuisine des plats en accord avec la charte qualité de l'établissement dans lequel il opère. • Participe à l'approvisionnement et au stockage des denrées • Contribue activement à la mise en œuvre du PMS et applique les normes HACCP, applique les règles d'hygiène et de sécurité (alimentaire, des personnes..) • Assure la distribution de la prestation et contribue à l'accueil et la satisfaction des convives • Participe à l'Élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires
Activités du poste :	Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas. Epluchage et lavage des fruits et des légumes Préparation des poissons (bridage, bardage, vidage, tranchage, ...) et des viandes Dosage et assemblage des ingrédients et produits culinaires Cuisson ou réchauffage des poissons, légumes et viandes Dressage des plats pour le service (présentation, assemblage, finition, ...) Met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire. Intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité. Assure la réception, le stockage, la fabrication, la distribution et le conditionnement de la production. Selon son niveau de responsabilité, peut participer à la formation du personnel de cuisine. ➢ ***Hygiène, Sécurité, et Environnement, démarche HACCP et PMS*** Le cuisinier respecte les consignes de sécurité relatives : • aux exigences réglementaires • aux dispositions spécifiques au site et à la politique sécurité du client donneur d'ordre (consignes issues du Document Unique d'Evaluation des Risques, du Plan de prévention, ….) • aux engagements Prévention – Santé et Sécurité au Travail définis dans l'Etablissement son action porte plus particulièrement sur : • il /elle porte les Equipements de Protection Individuel au Travail (EPI) • Il / Elle participe aux actions de formation et de prévention sur la sécurité au travail • Il/ Elle remonte à sa hiérarchie toute anomalie ou dysfonctionnement d'un équipement, et plus généralement

	toute situation dangereuse pour lui/elle ou un tiers, qu'il /elle serait amené à constater. • • Il /Elle respecte les consignes de préservation de l'environnement de l'ARR et celles du client et fait remonter tout incident (fuite d'eau..panne) ou information pouvant porter atteinte à la préservation de l'environnement.
Intérêts et contraintes du poste	Connaît et applique les procédures de nettoyage des matériels et des locaux Son expérience lui permet d'identifier et d'éviter les situations à risque dans l'exercice de sa fonction Applique la démarche HACCP Connaît et respecte les dispositions contractuelles relatives à l'élaboration des repas. En fonction des besoins de l'entreprise et des opportunités, le poste peut ouvrir sur des évolutions dans différentes filières métiers : La cuisine, avec l'évolution naturelle vers l'emploi de second de cuisine ou de Chef de Partie (niv. V). Peut-être positionné sur divers postes similaires de l'ARR.
Champ d'autonomie et de responsabilité	• Applique les modes opératoires en vigueur et respecte strictement les règles sanitaires du HACCP sur lesquelles il/elle a été formé(e). • Contrôle la qualité de sa production, sur la qualité gustative comme sur la présentation. • Dispose de suffisamment d'autonomie et de marge de manœuvre pour traiter des cas inhabituels et intégrer les aléas, tout en délivrant les résultats attendus. • Respecte les horaires de travail. • Prend soin du matériel et des locaux mis à sa disposition
Champ des relations	Rend compte auprès de sa hiérarchie du travail effectué pour le compte du client La fonction requiert une relation d'accueil et d'information des convives. Participe à l'animation commerciale du site. Transmettre son savoir-faire Adopte un comportement avenant, professionnel et respectueux en toutes circonstances vis-à-vis des convives, du client et des tiers, compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,... Travaille en équipe Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues, quels que soient leur âge, sexe, statut, origine ou religion. A en permanence une tenue propre en salle et adaptée au poste en relation avec les convives.

COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE	
SAVOIR - CONNAISSANCES THEORIQUES ET PRATIQUES	Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur Contrôle du rangement, du stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité Connaît et applique les procédures de nettoyage des matériels et des locaux Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité relatives au stockage et à la conservation des denrées alimentaires Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité Son expérience lui permet d'identifier et d'éviter les situations à risque dans l'exercice de sa fonction Applique la démarche HACCP Connaît et respecte les dispositions contractuelles relatives à l'élaboration des repas. Connaît les caractéristiques des différents produits pour optimiser leur utilisation.
SAVOIR FAIRE - TECHNIQUES ET METHODOLOGIQUES	Maîtrise des techniques culinaires élaborées lui permettant de garantir la qualité de sa production Maîtrise l'ensemble des procédures d'hygiène alimentaire à mettre en œuvre pour garantir la sécurité alimentaire. Peut tenir les différents postes de travail au sein de la cuisine, ou sur d'autres sites de l'ARR et s'organiser pour optimiser sa production Son savoir-faire lui permet de mener plusieurs opérations dans le même temps Sait intégrer les aléas et choisir la/les solutions les plus appropriées en fonction des directives reçues Participe en fin de service au nettoyage de son poste de travail et de la cuisine. Participe à la longe vaisselle et batterie. Connaît et applique les procédures de nettoyage des matériels et des locaux Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité relatives au stockage et à la conservation des denrées alimentaires Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité Participe à la réalisation de l'inventaire

SAVOIR ETRE	
- COMPORTEMENTS SOCIAUX ET PROFESSIONNELS - ATTITUDES RELATIONNELLES DE COMMUNICATION - ATTITUDE ETHIQUE	L'emploi requiert la capacité à travailler en équipe et ponctuellement le suivi du travail de salariés de niveaux I, II ou III). Cela implique la capacité à transmettre son savoir-faire, et exprimer des consignes claires, orales ou écrites, permettant l'accomplissement du travail. Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art Utiliser ses savoir-faire en fonction de commandes variables Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches techniques) Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements

Date de dernière mise à jour	31/09/2026	Version 02
Rédacteur	S ORTIZ	
Approbateur	M GONCALVES	
Validation	X DUPONT	

Mr ou Mme……atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date……..et signature…… .....