



ASSOCIATION POUR LA GESTION DES RESTAURANTS DES ADMINISTRATIONS FINANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Cuisinier

(Ref. C.C.N - niveau IV)

Dans un restaurant personnel placé, sous l'autorité, hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement. et d'un chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef

Sous les ordres du chef de cuisine ou de la personne assurant cette fonction, peut assumer, notamment, les tâches listées ci-après :

1. Cuisine

- tranchage et piéçage ;
- placage ;
- cuisson légumes pour préparations chaudes et froides ;
- cuisson viandes/poissons/pâtisseries pour préparations froides ;
- cuisson viandes/poissons/pâtisseries pour préparations chaudes ;
- élaboration sauces ;
- assaisonnements ;
- élaboration garnitures ;
- refroidissement ou maintien en température/stockage ;
- présentation ;
- remise en température ;
- mise en distribution ;
- comptage ;
- nettoyage/évacuation des déchets/matériels sales vers batterie ;
- entretien du poste de travail et des équipements ;
- cuisson en dynamique pendant le service.

2. Distribution

- réapprovisionnement pendant le service ;
- service des plats chauds ;
- préparation et service des grillades ;
- contrôle et comptage des ventes ;
- débarrasse et stockage des produits ;
- entretien du poste de travail et des équipements.

3. Nettoyage général

- vestiaires et sanitaires du personnel (par roulement) ;
- chambres froides, réserves et zones de stockage ;
- équipements (grilles, siphons, échelles, chariots, filtres, casiers, ...)

Dans les établissements dotés d'un laboratoire de pâtisserie, peut être amené à exercer cette spécialité