

REFERENTIEL DE CERTIFICATION**Intitulé : TFP Cuisinier – Niveau 4****OBJECTIFS ET
CONTEXTE DE
LA
CERTIFICATION**

Le cuisinier tient une place centrale dans le process de production culinaire de la filière. En concertation avec le Chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes en tant que de besoins. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.

Le cuisinier anime et, en fonction de la taille de l'établissement, encadre un ou plusieurs collaborateurs : commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine. Tout en effectuant des activités de production, il peut encadrer également la production en cuisine. Il travaille généralement au sein d'une petite équipe composée de moins de 10 salariés (restauration traditionnelle).

Le cuisinier maîtrise et fait respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il réalise son travail en toute autonomie, sous la délégation d'un chef cuisinier ou de responsable de l'établissement, auxquels il rend compte pendant la production. Il est également force de propositions pour améliorer la qualité du travail, notamment sur l'ergonomie des postes de travail, l'organisation du travail et l'amélioration des compétences de son équipe. Il contribue à la démarche de développement durable de l'entreprise (optimisation des ressources) en intégrant cette dimension dans l'ensemble des opérations de production.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés, maîtriser, et faire respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Le cuisinier peut travailler en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés. Il peut être soumis à une certaine tension du fait des pics d'activités très ponctuels. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

Activités visées :

Elaboration de menus variés, en fonction de préparations techniques.

Détermination des coûts de revient et commande des matières premières.

Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire.

Pilotage du travail de l'équipe en cuisine.

Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP).

Compétences attestées :

Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée.

Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire.

Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus.

Déterminer le coût de revient (prix de revient journalier / « food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire.

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP.

Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres.

Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace.

Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production.

Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations.

S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine.

	Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire. Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable. Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail. <u>Modalités d'évaluation :</u> Etude de situation numérisée et questionnaire. Mise en situation reconstituée.
BLOCS DE COMPETENCES	BLOC 1 – PRODUCTION CULINAIRE • Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée • Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire • Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus • Déterminer le coût de revient (prix de revient journalier / « food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire • Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP • Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits • Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres BLOC 2 – PILOTER ET ANIMER LA PRODUCTION CULINAIRE DE L'EQUIPE • Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace • Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, e, fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production • Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations • S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine • Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire • Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable • Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail
SECTEUR D'ACTIVITE ET TYPE D'EMPLOI	<u>Secteurs d'activités :</u> Le cuisinier travaille dans différents secteurs de la restauration traditionnelle, restauration de chaîne, restauration collective, restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs. La restauration commerciale est la principale pourvoyeuse en emplois. <u>Type d'emplois accessibles :</u> Cuisinier Second de cuisine Chef de partie

VOIE D'ACCES	La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple : TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier).
---------------------	--