

CQP Cuisinier - référentiel

Approvisionnement

- L'ensemble des approvisionnements se fait en utilisant au maximum des produits frais, de saison et dans le respect d'une traçabilité complète (selon les produits : pays d'origine ou d'élevage, mode d'élevage ou mode de production ou de fabrication...)
- Identification des fournisseurs susceptibles de fournir des produits répondant aux critères ci-dessus
- Mise en place de circuits d'achat correspondant à ces critères
- Choix des viandes et volailles (origine, lieu et mode d'élevage, apparence...)
- Choix des poissons (zone de pêche, apparence...)
- Choix des pains : farines utilisées, modes de fabrication...
- Choix des produits laitiers : origine, modes de fabrication...
- Choix des fruits et légumes : origine et mode de culture, apparence...

Organisation

- Organisation de l'approvisionnement et gestion des stocks :
- * Organisation de l'agencement du stockage : matériels adaptés, respect des conditions de stockage propres à chaque technique de conservation
- * Réalisation et suivi des inventaires : DLC, DLUO...
- * Prévision des approvisionnements en fonction de la production
- Organisation du travail :
- * Mise en place d'une organisation du travail compatible avec la production et ses aléas (commandes ordinaires et extraordinaires en nature ou quantité)
- * Définition de la répartition des tâches en fonction du personnel disponible
- * Mise en place et suivi des délégations

Production Culinaire

- Mise ou oeuvre ou délégation de tout ou partie des préparations préliminaires au produit
- Réalisation de tous les modes de cuisson ou supervision de l'ensemble de la production
- Réalisation de tous les fonds, appareils, sauces ou délégation de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine
- Gustation des différentes productions, vérification et rectification des assaisonnements, cuissons...
- Création de nouveaux plats et élaboration de leurs fiches techniques en tenant compte de l'environnement nutritionnel (exemple : PNNS)
- Contrôle de la qualité de la production et de sa conformité aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire : application de la méthode HACCP ou du guide des bonnes pratiques selon l'établissement
- Supervision de la distribution : présentation, rapidité par rapport au service...

Gestion de production

- Contrôle de la bonne utilisation des équipements et des matériels : fonctionnement, sécurité...
- Contrôle du rendement aux différents stades (produits bruts, produits en fabrication, produits finis)
- Réalisation d'analyse de coûts matière et de leur incidence sur le prix de vente
- Elaboration des menus, de la carte
- Présentation des menus et de la carte dans le respect de la réglementation en vigueur
- Analyse des dysfonctionnements et mise en oeuvre d'actions correctives

Management

- Gestion et animation de l'équipe de cuisine
- Répartition des tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe en fonction du nombre de personnes, des compétences

des uns et des autres, des exigences de la production et du service

- Etablissement des plannings élargés (selon l'établissement)
- Transmission des consignes
- Vérification de l'application des consignes, modes opératoires, procédures et législation en vigueur
- Evaluation des compétences et des potentiels
- Proposition d'évolutions
- Supervision de l'ensemble des activités et de leur résultat pendant toute la durée des services
- Evaluation des besoins en formation et formalisation des demandes auprès du responsable
- Recrutement en collaboration avec le responsable de l'établissement
- Echanges d'informations avec l'équipe de salle : accords mets/vins, origine des produits, composition des plats...