



Projet

TRANSALP – Travail sans frontière

Analyses des compétences

profil professionnel :

**AIDE CUISINIER
&
COMMIS DE CUISINE**

Relevé par les soins de Stefania Fosseret

Date juillet 2006

Agence : ****Hotel Turin Palace
Via Sacchi, 8 Torino
011/56.25.511- fax 011/56.12.187

Persone interviewée : Chef M. Angelo CASTROVILLI

Note:

Activités et Tâches principales / Fonctions

Toutes les activités/tâches peuvent être résumées en quatre catégories ou fonctions fondamentales :
Coordination, transformation, maintien et innovation.

La quantité des procès à gérer et l'ampleur des fonctions remplies déterminent la complexité du rôle professionnel.

FONCTIONS:

C = coordination

Planification des activités, organisation, intégration opérationnelle, relations formelles et informelles, vérification, contrôle, gestion.

T = transformation

Exécution des tâches, gestion, emploi, modification, élaboration des inputs.

M = maintien

Gérer le fonctionnement du système et du procès du point de vue technique et social ; ex. réorganiser, reproduire, maintenir le rapport avec tierces, régler les variances, comprendre, interpréter, définir des procédures.

I = innovation

Perfectionner l'efficacité du système par la technologie, la production et l'organisation interne ; ex. la recherche.

Mise en place de la cuisine et du poste de travail	C	T	M	I
Prédisposer le poste de travail avec tout l'appareillage, les instruments nécessaires et les ingrédients de base qui varient de partie à partie pour rendre rapide et précis le travail qui sera effectué.		X		
Choisir et sélectionner seulement les produits des recettes (pour la production journalière)		X		
Contrôler la qualité des produits		X		
Doser la quantité en conteneur spéciaux.		X		
Remettre en ordre et nettoyer l'espace de travail			X	

Préparation de base et élaboration des mets	C	T	M	I
Préparer les bases pour la réalisation des plats, pâtisserie, produits de boulangerie (sauces, jus, farces, base pour pâtisserie, bases pour glaces, bases pour boulangerie)		X		
Préparer les légumes et fruits (épluchures, coupe conforme au type de plat)		X		
Préparer des plats simples pour buffet et banquets		X		
Préparer et servir les plats aux personnels de la cuisine		X		

Cuisson des aliments	C	T	M	I
Cuire les élaborations des mets en utilisant les techniques appropriées pour la cuisson des diverses préparations		X		
Contrôler les processus de cuisson		X		
Maintenir les températures adéquates des préparations au moment du service			X	

Exécution définitive et préparation des assiettes des plats	C	T	M	I
Assister le cuisinier durant la préparation des commandes		X		
Dresser l'assiette (proportionner et disposer dans l'assiette les quantités)		X		

Conservation des produits alimentaires	C	T	M	I
Remettre en distribution (ou destinée aux autres usages), les restes éventuels de matières premières et assurer la conservation des produits alimentaires en réduisant les risques de contamination entre les aliments.			X	
Positionner la marchandise dans les conteneurs spécifiques et dans les compartiment du réfrigérateur			X	
Pourvoir à la réfrigération, congélation, surgélation			X	
Appliquer les règles hygiénique-sanitaires des traitements ou conservation des aliments et des boissons			X	

Entretien et nettoyage des instruments et appareillage de travail	C	T	M	I
Nettoyer les instruments et les équipements de la cuisine (grands et petits) utilisés			X	
Reposer les équipements à leur emplacements spécifiques			X	
Pourvoir à la petite manutention			X	
Remettre en ordre et nettoyer des compartiments frigorifiques, bancs de travail, garde manger et magasin en utilisant les détergents adéquats			X	
Utiliser les produits détergents adéquats			X	
<i>En l'absence du plongeur :</i>			X	
Laver les vaisselles et la batterie de casseroles utilisée				
Réordonner et nettoyer la cuisine				
Pourvoir aux changement aux linges de la cuisine				

Stocker les produits dans le magasin	C	T	M	I
Disposer la marchandise en entrée dans les conteneurs spécifiques et compartiment frigorifique			X	
Contrôler les produits (date de péremption et vérifier l'emballage)			X	

Tri des ordures	C	T	M	I
Diviser les ordures organiques des non organiques et les reporter dans les conteneurs adéquats			X	

Compétences CLES

Savoir faire

Pour exercer les activités, quels sont les capacités opératives nécessaires ?

- maintenance
- production/ prestation
- contrôle
- organisation
- communication

Connaissances

Pour exercer les activités, quels sont les connaissances théoriques nécessaires ?

- linguistiques
- technique
 - denréeologie alimentaire
 - traitement et conservation des aliments
- théorique
 - principes nutritif et modification
- normative-législative
 - sécurité dans le travail et accident du travail
 - règles hygiénique-sanitaire
- qualité
 - principes du système HACCP

Savoir être

Quels sont les aptitudes, comportements demandés ?

- caractéristiques personnelles
 - curiosité à apprendre
 - passion pour la profession
 - esprit d'observation
 - propreté personnel
- relation
- adaptation
- autonomie et responsabilité

Fiche descriptive de l'emploi et des compétences

intitulé de l'emploi	AIUTO-CUOCO / COMMIS DI CUCINA
Définition	<p>L'aide cuisinier est une figure exécutive qui garantit une aide au cuisinier ou cuisinier chef de partie pendant les phases de préparation des plats. Il participe à la réalisation de préparations de cuisine, il a la fonction de préparer la "ligne" avec tous les équipements nécessaires, de préparer les matières premières, de préparer les préparations de mets et de pourvoir à la cuisson de quelques préparations simples. Il collabore à la préparation des assiettes des plats, il prépare et il sert les repas à la brigade de cuisine, il pourvoit à l'organisation et propreté du poste de travail et de la distribution/magasin.</p> <p>Le commis de cuisine il se place à la base de la hiérarchie : il est encore en phase d'acquisition des compétences spécifiques. Normalement jeune et a peine sorti de l' Ecole Hôtelière ou des parcours de formation professionnelle ; son objectif est d'apprendre en participant à toutes les phases des processus de cuisine sous la responsabilité du cuisinier de partie, avec des devoirs simples : d'avant préparation (nettoyer les légumes, volailles, poissons, etc), de rangement et propreté de la cuisine et plans de travail, machines de cuisson, compartiments frigorifiques, distribution et petits outils. En l'absence du plongeur, il doit pourvoir au lavage de la vaisselle et des batteries de casseroles.</p>
SAVOIR-FAIRE Être capable de	<p>manutention</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les techniques de rangement et de nettoyage de la cuisine et des espaces de travail, compartiments frigorifiques, congélateurs et magasin - savoir appliquer les techniques de nettoyage des instruments et équipements de cuisine, vaisselle et batterie de casserole - savoir appliquer les techniques des petits entretiens (ex. affûtage des couteaux) - savoir comment appliquer les critères et techniques des stockage des produits dans le magasins - savoir comment assurer la conservation des produits alimentaires, pourvoir à la réfrigération, congélation, surgélation <p>production / prestation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment doser les quantités des produits et prédisposer les proportions - savoir appliquer les techniques de préparation de bases pour la réalisation des plats (sauces, jus, pétrissages) - savoir appliquer les techniques de préparation des légumes, légumes et fruits - savoir appliquer les techniques de préparation des plats simples pour buffets ou banquets - savoir préparer et servir les plats au personnel de la cuisine - savoir comment utiliser les produits détergents adéquats - savoir appliquer les critères et techniques du tri des ordures pour une ramassage écologiques des ordures <p>contrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les critères et techniques de contrôle de l'intégrité et qualité des produits

	<ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les critères et techniques de contrôle des processus de cuisson - savoir appliquer les procédures en matière d'hygiène des aliments et sécurité dans le travail - avoir la capacité d'autocontrôle et contrôle des ses propres gestes professionnels <p>organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment prédisposer les emplacements de travail, équipement, instruments et ingrédients de base - savoir comment affronter et résoudre les problèmes (capacité du problem solving) <p>communication</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment recevoir et donner les indications et consignes de travail <p>formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir prévoir l'évolution de son rôle professionnel
<p>SAVOIR Connaissances</p>	<p>Linguistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - langues étrangères <p>techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - éléments de la technique de commercialisation alimentaire (caractéristique des : aliments d'origine végétale, animale, boisson) conservation et altération des matières premières <p>théoriques</p> <ul style="list-style-type: none"> - principes nutritifs et modifications organoleptiques et nutritionnels des aliments pendant la cuisson <p>normative-législative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réglementation relative à la sécurité dans le travail et prévention des accidents du travail (l. 626/94) - Réglementation hygiénique-sanitaire des traitements et conservation des aliments et des boissons <p>qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eléments d'hygiène des aliments (principes du système HACCP, pratiques de travail, nettoyage et désinfection)
<p>SAVOIR ETRE Capacité à être ou avoir l'aptitude de:</p>	<p>Caractéristiques personnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Curiosité à apprentissage - Passion pour la profession - Esprit d'observation - Propreté et soin personnel <p>relation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aptitude au travail en équipe - Savoir créer et maintenir les relations de travail avec la brigades de cuisine et de salle

	<p>Adaptation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Résistance au stress - patience - Flexibilité - Persévérance <p>Autonomie et responsabilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autocontrôle et autoévaluation - Sens de la responsabilité - Rapidité - précision - concentration
en relation avec	Le travail est fortement dirigé par le cuisinier avec la supervision du chef. L'aide cuisinier – commis doit savoir se mettre en relation de manière positive et de collaboration avec la brigade de cuisine dans son ensemble et avec les serveurs et commis de salle
lien hiérarchique	Chef et cuisinier chef de partie
éléments du contexte	Il travaille dans une entreprise de restauration et hôtelière. Profession contraignante, comporte multiple compétences mais avec un niveau d'autonomie limité. L'activité se déroule debout, aussi en horaire du soir et en jours fériés. En uniforme, avec une attention particulière au soin et à l'hygiène personnel. Importante capacité de travail en équipe ; fatigue physique et au stress sont possibles ; risque de coupure et de brûlure. Conciliation difficile entre la vie professionnelle et la vie de famille.
moyens et outils	Différents couteaux, louches, batterie de casserole; Appareils pour la conservation, bain marie, machine de mise sous vide, la production de glace, réfrigérateur, congélateur, surgélateur, etc. Electroménager: Mixers et batteurs, robot de cuisine, mélangeurs, centrifugeuses, fours électrique-ventilés, râpes légumes, pétrisseuse, hachoir, etc. Electroménager pour le nettoyage : lave-vaisselle, séchoir, nettoyeur des sols, etc.
expérience préalable	Il est nécessaire d'avoir une prédisposition particulière pour apprendre le métier, une passion » professionnelle. Il est normalement demandé d'avoir un diplôme obtenu dans une Ecole Professionnelle Hôtelière d'Etat ou obtenu en Centre de Formation Professionnel Régional. Le professionnalisme est fortement déterminé par la capacité d'apprendre par l'expérience et de la qualité professionnelle de/des « maitres ». L'expérience dans le contexte restaurateur divers (ce dit de haut niveau) aussi à l'étranger est d'une grande utilité; la connaissance des langues est fondamentale.

Niveau des compétences requises

Compétences CLES (principales)	niveau A	niveau B	niveau C	niveau D
SAVOIR-FAIRE				
01 maintenance				
02 réglage				
03 production / prestation				
Respecter les procédures en matière d'hygiène des aliments et de sécurité dans le travail		X		
04 conduite				
05 contrôle				
Autocontrôle et vérification de ses propres gestes professionnels		X		
Résolution des problèmes		X		
04 conduite		X		
05 contrôle		X		
07 gestion				
08 communication écrite	X			
09 communication verbale		X		
10 formation				
SAVOIR				
01 langue locale	X			
02 langues étrangères	X			
03 logicomathématique				
04 informatique	X			
05 technique				
06 théorique				
Eléments de la denréeologie alimentaire (caractéristiques de : aliments d'origine animale, aliments d'origine végétale, boissons), conservation et altération des matières premières	X			
Principes nutritifs et modifications organoleptiques et nutritives des aliments durant la cuisson	X			
07 normatif - législatif				
08 qualité				
Eléments d'hygiène des aliments (principes du système HACCP, pratiques d'élaboration, nettoyage et assainissement)	X			
09 sécurité				
Normes relatives à la sécurité du travail et accidents du travail (L. 626/94)	X			
10 gestionnaire	X			
SAVOIR ETRE				
01 caractéristiques personnelles		X		
02 relationnel		X		

03	adaptation		X		
04	autonomie, prise de responsabilité		X		