



**Projet**

**TRANSALP – Travail sans frontière**

**Analyses des compétences**

**Profil professionnel:**

**CUISINIER**



Analyse réalisée par Stefania Fossieret

Date 29 juin 2006

A la suite de l'entretien:

**Société:**

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

**Personne interviewée:**

Chef Sig. Angelo CASTROVILLI  
Cuisiniers chef de parties: Sig. Michelangelo MAMMOLITI, Sig. Guido BONARELLI

**Notes:**

## 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.

Programmazione esecutiva del servizio	C	T	M	I
briefing pour définir la et/ou le menu à la carte :				
- Établir les premiers plats, seconds plats et accompagnements qui composent le menu journalier aussi bien du point de vue qualitatif que quantitatif, en tenant compte des la saisonnalité et des exigences des clients.	X			
- Définir la gamme de dessert en fonction des réservations et du flux standard des clients				
- Définir les fruits et macédoine en fonction des réservations et du flux standard des clients				
- Assortir les boissons en fonction des plats a réaliser				
- Fournir une liste des plats avec les principaux ingrédients et boissons a la direction pour la publication du menu et les informations aux serveurs				

Approvisionnement des matières premières et instruments nécessaires	C	T	M	I
Vérifier la disponibilité des matières premières en magasin/ garde manger en fonction des plats a réaliser	X			
Planifier les matières premières indispensables en fonction des plats a réaliser	X			
Etablir une liste (quantitative/qualitative) des matières premières manquantes et nécessaires en fonction des plats a réaliser utilisant le module de commande spécifique préparer par la direction; remettre le module a la direction qui pourvoit aux achats	X			
Respecter le budget établi (quantité/qualité des consommables fournis par l'économiste ou la direction)	X			

<b>Définir les spécificités pour la "mise en place" de la cuisine</b>	C	T	M	I
Définir l'organisation des postes de travail, déterminant l'équipement et ustensiles nécessaires et les matières premières aux préparations prévues.	X			
Donner les directives aux collaborateurs pour l'élaboration des postes mobiles de cuisine	X			

<b>Planifier l'activité des ressources humaines de cuisine et de salle en fonction des besoins du service (transversale)</b>	C	T	M	I
Diriger le travail du personnel en poste, attribuant à chacun les tâches adéquat à la mission et aux capacités	X			
Fixer la procédure des préparations avec l'équipe des collaborateurs, définissant les temps et méthodes de cuisson	X			
Surveiller le déroulement de la préparation des plats sur les différentes lignes de cuisine, en absence du chef	X			
Evaluer constamment les temps d'exécution du travail, surtout en relation avec les demandes provenant de la salle (commandes)			X	
Veiller au respect des standard de la qualité des plats prévus			X	

<b>Contrôle de la production des bases et des mets intermédiaires</b>	C	T	M	I
Contrôler la préparation des bases pour réaliser des plats, desserts, produits de boulangerie : (sauces chaudes, jus, bouillons de viandes-poissons-végétale, consommé, pâtes fraîches, appareils pour farces, bases pour desserts, base pour glaces, bases pour boulangerie)	X			
Contrôler la préparation des légumes et fruits (épluchage, coupe en fonction des types de plats et desserts)	X			
Contrôler l'utilisation approprié de l'électroménager type du secteur	X			
Faire respecter les procédures en matière d'hygiène des aliments et sécurité au travail			X	

<b>Préparation</b>	C	T	M	I
Préparer les antipasti chauds et froids, des poissons, viandes et légumes et les décorations et sauces		X		
Préparer les pâtes fraîches et toutes les autres premiers plats secs (gnocchi, crêpes, risotto, pâtes farcies) et les décorations et sauces de viandes, poissons et légumes		X		
Préparer les premiers plats en bouillons (soupes, minestre, crèmes, veloutés)		X		
Préparer viandes et poissons (nettoyage, éventrage, écaillage des poissons, volailles, désossage, filetage, entrelardement, farces, pliage et liage)		X		
Préparer les viandes et poissons pour être cuisinés selon les demandes de la salle.		X		
Préparer les accompagnements en syntonie des goûts, couleurs et la saisonnalité avec les plats qu'ils accompagneront		X		
Préparer les tartes, gâteau, crèmes et nappage variées, desserts à la cuillère, glaces		X		
Cuisson de quelque préparations secondaires ou qui nécessitent une cuisson plus longue		X		
Utiliser de manière appropriée les électroménagers types du secteur		X		
Respecter les procédures en matière d'hygiène des aliments et sécurité au travail			X	

<b>Exécution définitive</b>	C	T	M	I
Préparer – sur le moment les commandes		X		
Dressage (positionner et préparer dans le plats les quantités en dosant)		X		

<b>Contrôle de la conservation des produits</b>	C	T	M	I
Contrôler l'exacte correspondance des marchandises consignées avec celle commandées			X	
Contrôler les produits (dates de péremption et intégrité des emballages)			X	
Diriger la conservation journalière des éventuels restes de matières premières			X	
Vérifier que la norme de référencement soit respectée par tous les collaborateurs			X	
Surveiller le respect des normes d'hygiène et sanitaires et les caractéristiques des produits traités			X	

<b>Contrôle entretien et nettoyage des instruments et équipements de travail</b>	C	T	M	I
Diriger le nettoyage des équipements en cuisine (grands et petits)			X	
Diriger le rangement et nettoyage des compartiments frigorifiés, congélateurs, plans de travail, garde manger et magasins			X	
Donner des dispositions sur bon le repositionnement des appareils dans les conteneurs et espaces appropriés			X	
Contrôler les recueils et tri écologique des déchets			X	

<b>Remise a niveau professionnelle</b>	C	T	M	I
Créer le recueil des recettes personnelles				X
Participer aux éventuels remises a niveau volontaires ou proposées par la structure qui emploie.				X

## Compétences CLES

### Savoir faire

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

- communication
- production/prestation
- contrôle
- gestion
- organisation
- formation

### Savoir

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

- linguistiques
- techniques
  - éléments de la cuisine du terroir, national et international
  - d'organisation du travail
  - de production culinaire
  - éléments de communication
- théoriques
  - denréeologie alimentaire
  - diététique, œnologie - œnogastronomie
- qualité
- sécurité
- gestionnaire

### Savoir être

*Quels sont les aptitudes, comportements demandés ?*

- caractéristiques personnelles
  - sens du goût et olfactif prononcé
  - curiosité
  - passion professionnelle et volonté
  - rapidité
  - précision
- relation
- adaptation
- autonomie et attitude à la responsabilité

## Fiche descriptive de l'emploi et des compétences

<b>intitulé de l'emploi</b>	<b>CUISINIER</b>
<b>Définition</b>	Le cuisinier chef de partie est dans la brigade d'hôtel ou de restaurant (l'ensemble du personnel de cuisine, sous la coordination du chef) le responsable du service de compétence (premiers plats, second, pâtisserie ou "saucier") se servant de la collaboration d'aide cuisinier, commis de cuisine et plongeur qui pourvoient aux préparations culinaires: il organise les phases de préparation de la nourriture et les achats, il garantit la qualité des préparations, forme et coordonne le personnel qui collabore dans la cuisine, supervise la propreté de milieux et équipements.
<b>SAVOIR-FAIRE</b> Etre capable de	<p><b>Production/ prestation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir appliquer les techniques de préparation conformément aux menus établis</li> <li>- savoir appliquer les techniques de présentations des plats</li> <li>- savoir comment décider/ choisir les matières premières et les ingrédients pour les réalisations</li> </ul> <p><b>contrôle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir appliquer les techniques de contrôle et surveillance de la qualité des produits</li> <li>- savoir appliquer les techniques et critères des contrôle des appareillages de cuisine</li> <li>- savoir appliquer les techniques et les critères de contrôle des temps et procédure</li> <li>- savoir appliquer les techniques de surveillance de qualité (hygiène) et sécurité</li> </ul> <p><b>organisation de l'activité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir appliquer les critères et techniques de coordination du travail de la brigade de cuisine dans la préparation des mets intermédiaires et les bases</li> <li>- savoir coordonner l'équipement des postes de travail avec l'appareillage, ustensiles et matières premières</li> <li>- savoir superviser le nettoyage des équipements en cuisine</li> </ul> <p><b>gestion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir appliquer les techniques et les critères d'évaluation et choix pour l'approvisionnement des matières premières alimentaires</li> <li>- savoir appliquer les techniques et les critères d'évaluation des couts de productions des plats et menus</li> </ul> <p><b>communication écrite</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir comment rédiger la composition du menu</li> </ul> <p><b>communication orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir comment tenir les briefing de programmation</li> <li>- savoir comment distribuer les taches</li> </ul> <p><b>formation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir prévoir l'évolution de son propre rôle professionnel</li> </ul>

<p><b>SAVOIR</b> Connaissances</p>	<p><b>Linguistiques langues étrangères</b></p> <p><b>techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éléments de cuisine du territoire, national et international</li> <li>- techniques d'organisation du travail</li> <li>- techniques de composition du menu</li> <li>- typologie des techniques de production culinaire</li> <li>- typologie des techniques de cuisson des aliments</li> <li>- éléments de communication</li> </ul> <p><b>théorique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éléments de denréeologie alimentaire (caractéristiques de : aliments d'origine végétale, aliments d'origine animales, boissons), conservation et altération des matières premières</li> <li>- éléments de diététique, oenologie- oenogastronomie</li> </ul> <p><b>qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éléments d'hygiène des aliments (altération des aliments, principe du système HACCP, pratiques d'élaboration, nettoyage et sanitaire)</li> </ul> <p><b>sécurité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normes relatives à la sécurité au travail et accident du travail (L.626/94)</li> </ul> <p><b>gestionnaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éléments de comptabilité générale</li> </ul>
<p><b>SAVOIR ETRE</b> Capacité à être ou avoir l'aptitude de:</p>	<p><b>Caractéristiques personnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sens du goût et de l'odorat développé</li> <li>- sens esthétique</li> <li>- curiosité</li> <li>- passion professionnelle et volonté</li> <li>- rapidité</li> <li>- précision</li> <li>- concentration</li> </ul> <p><b>relation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aptitude au travail d'équipe</li> <li>- autorité</li> <li>- aptitude à l'organisation</li> <li>- respecter les diversités culturelles ( dans les cas de collaborateurs provenant de pays tiers)</li> <li>- entretenir des relations positives avec la brigade de cuisine et de salle</li> </ul> <p><b>adaptation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- résistance au stress</li> <li>- constance, ténacité et patience</li> <li>- problem solving</li> <li>- persévérance</li> </ul>

	<p><b>autonomie et responsabilité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sens des responsabilités et fiabilité</li> <li>- tension de la remise à niveau et apprentissage continu</li> <li>- aptitudes autoévaluation (reconnaître ses points forts et ses points faibles dans les gestes professionnels) précision et complexité dans les procédures de travail</li> <li>- ne pas se satisfaire du hasard</li> </ul>
<b>en relation avec</b>	Est principalement en relation avec des collaborateurs (aides cuisiniers – commis de cuisine, plongeur et aides divers), avec les serveurs, avec le responsable des services de restauration (Chef, sous chef), avec le maître d'hôtel et le sommelier ; si présents.
<b>lien hiérarchique</b>	Chef ou la direction
<b>éléments du contexte</b>	<p>Le travail se déroule dans un hôtel, restaurant, cantine. Le cuisinier chef de partie est inséré au 4<sup>o</sup> niveau avec une rétribution d'environ 1200€ mensuels. Horaires de travail déterminés par le type d'établissement; 8 heures journalières pour 5 journées hebdomadaires, exclu et le samedi le dimanche dans la grande restauration (cantines d'entreprises et scolaires); dans les restaurants et dans les hôtels, rythmes de travail pressant surtout pendant les jours de fête, la saison d'été et de hiver et à l'occasion d'événements (congrès, manifestations etc.)</p> <p>Pendant l'horaire de travail le cuisinier doit mettre toujours l'uniforme; important le soin et l'hygiène personnelle. problèmes vasculaires et lombalgie possibles, risque de coupures et brûlures.</p>
<b>moyens et outils</b>	<p>différents couteaux, louches, vaisselle, batterie de casserole; bain marie, machine de mise sous vide, appareils réfrigérateurs, congélateurs, compartiments frigorifique ;</p> <p>Electroménagers: mixeurs et batteurs, robot de cuisine, mélangeurs, centrifugeuses, fours électrique-ventilés, coupe-jambon, râpes, pétrisseur, batteur, hachoir, etc.</p>
<b>expérience préalable</b>	diplôme d'École Professionnelle Hôtelière d'État ou titre professionnel régional. La formation du cuisinier arrive sur le champ surtout; l'opportunité d'opérer près d'établissements différents, aussi à l'étranger, il permet d'enrichir le bagage technique et le recueil de recettes personnelles. Le métier demande une passion, une motivation, envie continue à l'amélioration et à l'exploration.

## Niveau des compétences requises

Compétences CLES (principales)	niveau A	niveau B	niveau C	niveau D
<b>SAVOIR-FAIRE</b>				
01 maintenance				
02 réglage				
03 production / prestation				
décider/ choisir les matières premières et les ingrédients pour les réalisations			<b>X</b>	
Réaliser les préparations conformément aux menus élaborés			<b>X</b>	
Réaliser les présentations des plats			<b>X</b>	
04 conduite				
05 contrôle				
Contrôler les équipements de la cuisine			<b>X</b>	
Contrôler/ vérifier / surveiller la qualité des produits			<b>X</b>	
06 organisation d'activité				
Coordonner l' outillage des postes de travail avec l'équipement, les instruments et matières premières			<b>X</b>	
Coordonner le travail de la brigade de cuisine dans la préparation de mets et bases			<b>X</b>	
Diriger le nettoyage des équipements			<b>X</b>	
07 gestion				
Evaluer/ décider/choisir l'approvisionnement des matières premières alimentaires			<b>X</b>	
Evaluer les coûts de production des plats et menu			<b>X</b>	
08 communication écrite		<b>X</b>		
09 communication verbale		<b>X</b>		
10 formation				
Prévoir l'évolution de son propre rôle professionnel			<b>X</b>	
<b>SAVOIR</b>				
01 langue locale		<b>X</b>		
02 langues étrangères		<b>X</b>		
03 logicomathématique				
04 informatique				
05 technique				
techniques d'organisation du travail			<b>X</b>	
techniques pour la composition des menus			<b>X</b>	
techniques de production culinaire			<b>X</b>	
techniques de cuisson des aliments			<b>X</b>	
éléments de comptabilité générale		<b>X</b>		
éléments de communication		<b>X</b>		
06 théorique				

	élément de denréologie alimentaire (caractéristiques de aliments et boissons, conservation et altération des matières premières)		X		
	élément de diététique, œnologie, œnogastronomie		X		
	éléments de cuisine locale, nationale et internationale		X		
07	normatif - législatif				
	normes relative a la sécurité au travail et accident du travail (l. 626/94)			X	
08	qualité				
	éléments d'hygiène des aliments (altération des aliments, principes du système HACCP, pratiques de travail, nettoyage et assainissement)			X	
09	sécurité		X		
10	gestionnaire		X		
	<b>SAVOIR ETRE</b>				
01	caractéristiques personnelles		X		
02	relationnel			X	
03	adaptation		X		
04	autonomie, prise de responsabilité			X	