

Définition

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.

Activités principales

Établir la composition du menu et la liste des matières premières nécessaires, définir l'organisation des postes de travail, les équipements nécessaires, donner directives aux collaborateurs pour la préparation des places mobiles de cuisine et superviser le travail du personnel, surveiller le cours des préparations sur les différentes lignes de cuisine (hors-d'œuvre) premier, légumes, poissons, viandes, sauces, dessert et le respect des normes standards de qualité prévus, préparer les commandes, garnir les plats de plat; surveiller la conservation des produits et le respect des règles hygiéniques sanitaires; surveiller le rangement et la propreté de places et équipements; soigner l'agrandissement de la propre expérience professionnelle.

Compétences

Techniques de préparation et cuisson de nourritures, utilisation de couteaux, des batteries de casserole, feux, fours, congélateurs, électroménagers etc.; contrôle et surveillance de la qualité des produits, temps et procédures; organisation du travail, formation et coordination du personnel; évaluation et choix des matières premières; composition du menu, cuisine du territoire, national et internationale; diététique, œnologie et enogastronomie; denréeologie alimentaire, accident du travail et normes de sécurité, hygiène des aliments et principes du système HACCP; langues étrangères; éléments de gestion et comptabilité; sens esthétique et goût, autorité, résistance au stress, rapidité, précision, passion pour le métier, tension de la remise à niveau en matière de formation.

Conditions de travail

Le travail se déroule dans un hôtel, restaurant, cantine. Le cuisinier chef de partie est insérée au 4° 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.) 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.

Qualifications requises

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.