



CUISINIER

Le monde de la cuisine regroupe une brigade de compétences, du commis au chef cuisinier, qui œuvre dans un seul but : à partir d'ingrédients et matières premières de choix, réaliser des délicieuses recettes qui offrent aux papilles de quoi se réjouir.

Le cuisinier maîtrise parfaitement tous les gestes et les techniques nécessaires à la préparation, à la cuisson et à la conservation des ingrédients. Seul avec le chef, ou en brigade, il sait travailler en équipe et résister au stress et à l'intensité des services pour assurer de pouvoir servir les clients du restaurant dans lequel il travaille.

MODALITÉS D'ACCÈS AU POSTE

Pour devenir cuisinier ou commis de cuisine, il existe des formations du CAP au BTS. On peut par exemple suivre un CAP cuisine et éventuellement une Mention Complémentaire afin de se spécialiser.

Il est également possible de suivre un cursus en école d'hôtellerie avec un Bac Pro cuisine, un BP cuisinier ou encore un BTS hôtellerie-restauration.



LES MISSIONS DU CUISINIER

- Elaborer les menus en accord avec le chef.
- Sélectionner et préparer (couper, éplucher, émincer, vider...) les produits frais (fruits, légumes, viandes, poissons...) nécessaires à la mise en œuvre des recettes.
- Maîtriser les différentes techniques de cuisson des ingrédients : frire, faire sauter, faire revenir, blanchir, saisir...
- Préparer les sauces et les différents accompagnements ainsi que les pâtisseries si nécessaire.
- Dresser les assiettes et soigner la préparation des plats.
- Anticiper la préparation des ingrédients pour le lendemain.
- Coordonner ses actions avec le reste de l'équipe.
- Nettoyer son poste de travail.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

- Connaissance des différents produits et des recettes
- Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson et de conservation des aliments
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Capacité à travailler en équipe, à gérer son stress et à organiser son plan espace de travail
- Créativité, réactivité et gestion des imprévus

Vous souhaitez davantage de précisions ?
Rencontrons-nous pour en parler ! Votre agence saura vous écouter et vous conseiller.

Découvrez nos opportunités en mission d'intérim ou en CDI au poste de cuisinier en consultant notre site internet.



AGRI TEAM
INTÉRIM & RECRUTEMENT