



AVEC ET POUR
TOUS
des métiers qui
tissent du lien

CUISINIER.ÈRE

UN MÉTIER ENGAGÉ, AU SERVICE DU LIEN SOCIAL ET FAMILIAL

Le/la cuisinier.ère prend en charge l'ensemble des étapes nécessaires à la préparation des repas, en veillant à respecter strictement les consignes et les normes d'hygiène en vigueur dans la restauration collective.

Ses principales missions et activités sont :

- Sélectionner les produits, les préparer et les transformer en ingrédients prêts à être cuisinés.
 - Préparer les repas en respectant les recettes, les consignes et les spécificités des publics accueillis, en déclinaison du projet éducatif de la structure.
 - Gérer les stocks et organiser les approvisionnements pour garantir la disponibilité des ingrédients.
 - Gérer un économat, dans le respect du budget attribué.
 - Assurer le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
 - Assurer le nettoyage du matériel, des ustensiles, des équipements ainsi que des locaux de cuisine.
- Il/elle peut être chargé(e) de l'élaboration des menus, en lien avec un.e diététicien.ne.

Elle parle de son métier

« Au quotidien, je prépare des repas équilibrés à partir des menus définis en lien avec une diététicienne. Le tout en appliquant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), en assurant la traçabilité des aliments et en respectant les températures de cuisson et de conservation. Je fais également les commandes, la réception, le stockage et le contrôle des denrées alimentaires. Et j'assure le nettoyage et l'entretien du matériel de la cuisine et du restaurant. »

Amina

TRAVAILLER AU SEIN DE LA BRANCHE ALISFA, C'EST :

- > Un engagement solidaire et éthique au service de l'humain.
- > Des structures à vocation non-marchande tournées vers le progrès social.
- > Une gouvernance qui favorise l'investissement collectif autour d'un projet commun.

Il parle de son métier

« Je produis des repas équilibrés, savoureux et qualitatifs pour les enfants, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. C'est un métier de création où l'on utilise et développe nos 5 sens. Il participe à la transmission : faire découvrir des textures, des couleurs, des odeurs, des saveurs.... »

Rémy

Diplômes conseillés

Différents diplômes permettent d'exercer les fonctions de cuisinier·ère dans la Branche professionnelle des acteurs du lien social et familial (ALISFA), en particulier :

- Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Cuisine
- CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- Titre professionnel Cuisinier en restauration collective
- Titre professionnel Commis de cuisine

Ils-elles parlent de leur métier

« Ce métier me permet de mettre mes compétences culinaires au service des tout-petits en veillant à leur santé, leur croissance et leur bien-être. Nous élaborons les menus en suivant un plan alimentaire et en respectant les consignes familiales quand il y a des allergies, des régimes spécifiques. »

Douglas

« J'ai choisi ce métier pour le plaisir de cuisiner et de partager mon savoir-faire. Mais aussi pour faire voyager les enfants et leur faire goûter d'autres saveurs et découvrir d'autres cultures. »

Khoka

Pour plus d'informations sur les métiers de la Branche ALISFA, les compétences à mobiliser et les passerelles possibles entre les métiers, reportez-vous à la cartographie dynamique :



Évoluer, changer de métier

Dans la classification de la convention collective de la Branche professionnelle des acteurs du lien social et familial (ALISFA), le métier de cuisinier·ère correspond à l'emploi repère « Personnel de maintenance, service et restauration ».

Selon la nature des missions qu'il/elle exerce, le/la cuisinier·ère peut aussi être dénommé.e « aide cuisinier·ère ».

Des mobilités vers d'autres métiers au sein de la Branche sont possibles, à l'appui d'une formation spécifique éventuelle :

- **Métiers des Services et technique** : agent d'entretien et de service, agent de maintenance.
- **Métiers de l'Animation et intervention sociale** : animateur.trice d'activités.
- **Métiers de la Petite enfance** : animateur.trice petite enfance, assistant.e maternelle.
- **Métiers de l'Administratif, du financier, et de la communication** : chargé.e d'accueil, secrétaire.



Le/la cuisinier·ère exerce son activité seul.e ou en équipe, à temps partiel ou à temps complet, au sein de tous types de structures de la Branche : crèches, centres sociaux ou socio-culturels, espaces de vie sociale, associations de développement social local, ...

Il/elle inscrit sa pratique professionnelle dans le cadre du projet de la structure et ses activités dans une démarche de durabilité environnementale.

Cliquez ici pour accéder à la cartographie dynamique ou flashez ce QR code

