Cuisinier(ère)

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la règlementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

(ex Agent(e) de production culinaire/alimentaire)

ACHAT - LOGISTIQUE
RESTAURATION - HÔTELLERIE

NIVEAU DE QUALIFICATION MINIMUM
Niveau 3 (CAP, BEP)

RÉPERTOIRE DES MÉTIERS DE LA SANTÉ ET DE L'AUTONOMIE - FPH
25R20

RÉFÉRENTIEL

ACTIVITÉS

- Comptage de la production
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions)
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Dressage des préparations culinaires
- Élaboration des entrées pâtissières, pâtisseries et pièces de buffet
- Élaboration des menus
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie

SAVOIR-FAIRE

- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou/et de contrôle, afférents à son métier
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Élaborer des plats

- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité
- Travailler en équipe pluridisciplinaire/en réseau
- Utiliser les logiciels métier

CONNAISSANCES REQUISES

- Équipements et technologie des matériels de cuisson (42752)
- Gestes et postures - manutention (43491)
- Hygiène générale (43403)
- Logiciel dédié à l'hôtellerie/restauration (42754)
- Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks (31663)
- Normes, règlements techniques et de sécurité (42854)
- Pâtisserie (43405)
- Techniques culinaires (42782)

AUTRES RÉFÉRENTIELS

- Pôle emploi Code ROME : G1602 Personnel de cuisine
- CNFPT Répertoire des métiers territoriaux : C3A/05 Cuisinier ou cuisinière

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Décret n° 91-45 du 14 janvier 1991
- Décret n° 2007-196 du 13 février 2007

FORMATION

CAPA option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires (OPFPA) (21554)

INFOS GÉNÉRALES

NIVEAU DE QUALIFICATION
Niveau 3 (CAP, BEP)

CERTIFICATEUR
Ministère chargé de l’agriculture

VALIDEUR
Direction régionale de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt (DRAAF)

ACCÈS

VAE (VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE)

L’accès au diplôme par la VAE est facilité (possibilité accrue de validation partielle).

PROGRAMME

8 unités capitalisables (UC) constitutives :
3 UC du domaine technologique et professionnel (D1)
1 UC du domaine mathématiques (D2)
1 UC du domaine expression et communication (D4)
2 UC du domaine économique et professionnel (D5)
1 UC du domaine hygiène, sécurité et éducation physique et sportive (D7). Cette option ne peut être délivrée qu’en UC.

OBTENTION DU DIPLÔME

8 Unités Capitalisables (UC) à valider dans un délai de 5 ans.

BPA Option Transformations alimentaires Spécialité Transformation de produits alimentaires (21554)

INFOS GÉNÉRALES

NIVEAU DE QUALIFICATION
Niveau 3 (CAP, BEP)

CERTIFICATEUR
Ministère chargé de l’agriculture

VALIDEUR
Direction régionale de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt (DRAAF)

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Arrêté du 13 mai 2008

ACCÈS

VOIE D'ACCÈS AU DIPLÔME

Diplôme construit spécifiquement pour la formation continue et particulièrement adapté à la délivrance par VAE (approche par compétences professionnelles)

VAE (VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE)

L’accès au diplôme par la VAE est facilité (possibilité de validation partielle).

PROGRAMME

Unités capitalisables (UC) constitutives :
UCG 1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l’information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale
UCG 2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique
UCG 3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en oeuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l’environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable
UCO 1 : Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit
UCO 2 : Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour des opérations de transformation d’un produit
UC S1 TPA : Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d’hygiène et de sécurité
UC S2 TPA : Conduire une activité de fabrication ou conditionnement d’un produit alimentaire dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d’hygiène et de sécurité
UC S3 TPA : Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité et à la sécurité alimentaire sur un poste de production.

OBTENTION DU DIPLÔME

10 Unités Capitalisables (UC) à valider dans un délai de 5 ans.

CS - Certificat de Spécialisation Restauration collective (42708)

INFOS GÉNÉRALES

NIVEAU DE QUALIFICATION
Niveau 3 (CAP, BEP)

CERTIFICATEUR
Ministère chargé de l’agriculture

VALIDEUR
Direction régionale de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt (DRAAF)

ACCÈS

VOIE D'ACCÈS AU DIPLÔME

Certification délivrée en complément d’un diplôme de niveau V.
Attention ! Pour l’instant, elle est uniquement accessible par la voie de l’apprentissage et est mise en œuvre à titre expérimental dans huit régions.

ADMISSIBILITÉ

accessible aux candidats titulaires :
- du BPA option « transformations alimentaires » ;
- du CAP « cuisine » ;
ou, sur décision du directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), aux candidats titulaires d'un diplôme ou titre inscrit au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), de niveau au moins équivalent et de spécialité voisine aux diplômes listés au premier alinéa, ou d'une attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

VAE (VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE)

L’accès au diplôme par la VAE est facilité (possibilité de validation partielle).

PROGRAMME

OBTENTION DU DIPLÔME

3 Unités Capitalisables (UC) à valider dans un délai de 5 ans.

STATUT ET ACCÈS

Corps des personnels ouvriers

STATUT DANS LA FPH

Catégorie C

Grades

- Ouvrier principal de 1ère classe (10 échelons)
- Ouvrier principal de 2ème classe (12 échelons)
- Agent d'entretien qualifié (11 échelons)

MODALITÉS DE RECRUTEMENT DANS LA FPH

Concours externe sur titres

Organisé par l’autorité investie du pouvoir de nomination de l'établissement

Avis affiché dans les locaux de l'établissement, de l'ARS et de la préfecture de département, et publié sur le site Internet des ARS

Conditions

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou d'une qualification reconnue équivalente, ou d'une certification inscrite au RNCP délivrée dans une ou plusieurs spécialités, ou d'une équivalence délivrée par la commission, ou d'un diplôme au moins équivalent (liste arrêtée par le ministre chargé de la santé)
- Pour les candidats à un emploi dans la spécialité « conduite de véhicules », être titulaire des permis de conduire de catégories A, B, C ou D.

Concours interne

Organisé par l’autorité investie du pouvoir de nomination de l'établissement

Avis affiché dans les locaux de l'établissement, de l'ARS et de la préfecture de département, et publié sur le site Internet des ARS

Conditions

- Etre fonctionnaire ou contractuel de la FPH, de la FPT, de la FPE, militaire ou agent en fonction dans une organisation internationale intergouvernementale
- Compter au moins 1 an d’ancienneté de service public

Inscription à un tableau annuel d’avancement

Etabli après sélection par examen professionnel

Conditions

- Avoir atteint le 4ème échelon du grade d'agent d'entretien qualifié
- Compter au moins 3 ans de services effectifs dans le grade

Inscription à un tableau annuel d’avancement

Etabli par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l’expérience professionnelle

Conditions

- Avoir atteint le 6ème échelon du grade d'agent d'entretien qualifié
- Compter au moins 5 ans de services effectifs dans le grade

Détachement ou intégration directe

Possibilité d'intégration à tout moment dans le corps de détachement

Conditions

- Etre fonctionnaire dans un corps ou cadre d’emplois appartenant à la même catégorie et de niveau comparable, apprécié au regard des conditions de recrutement ou du niveau des missions

---

Pour les Agents d'entretien qualifiés

Inscription sur une liste d'aptitude

Organisé par le directeur de l'établissement

Liste établie dans chaque établissement par l'autorité investie du pouvoir de nomination, après examen d'un dossier et audition publique du candidat par une commission

---

Dispositif du parcours d’accès aux carrières de la fonction publique territoriale, hospitalière et d’État (PACTE)

Quota : 20 % des postes ouverts

Détachement ou d’intégration directe

Possibilité d'intégration à tout moment dans le corps de détachement

Conditions

- Aucune condition de titre ou diplôme
- Etre fonctionnaire dans un corps ou cadre d’emplois appartenant à la même catégorie et de niveau comparable, apprécié au regard des conditions de recrutement ou du niveau des missions

---

ÉVOLUTION DANS LA FPH

Au grade d’ouvrier principal de 1ère classe

Inscription à un tableau annuel d’avancement établi au choix par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l’expérience professionnelle

Conditions

- Avoir atteint le 6ème échelon du grade d'ouvrier de 2ème classe
- Justifier d'au moins 5 ans de services effectifs dans le grade ou dans un grade doté de la même échelle de rémunération d’un autre corps ou cadre d’emploi de la catégorie C ou dans un grade équivalent

---

Au grade d'agent de maîtrise

Concours interne sur titres ouvert dans une ou plusieurs spécialités complété d’une ou plusieurs épreuves organisé dans chaque établissement accessible

Condition

- Justifier d'au moins 3 ans de services publics

OU

Inscription sur la liste d’aptitude établie par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l’expérience professionnelle

Conditions

- Avoir atteint le 3ème échelon dans le grade d’ouvrier professionnel qualifié
- Justifier d'au moins 6 ans de services publics effectifs dans le grade

Quota : maximum 1/3 des titularisations prononcées dans le grade d’agent de maîtrise (décompte et répartition au niveau du département)

Au grade de technicien hospitalier

Inscription sur une liste d’aptitude après examen professionnel

Condition

- Justifier de 7 ans de services publics dans les corps de la maîtrise ouvrière, des personnels ouvriers et des dessinateurs

OU

Inscription sur une liste d’aptitude établie par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l’expérience professionnelle

Condition

- Justifier d’au moins 9 ans de services publics corps de la maîtrise ouvrière, des personnels ouvriers et des dessinateurs

---

Au grade de technicien supérieur hospitalier de 2ème classe

Sélection par un examen professionnel

Conditions

- Avoir atteint le 3ème échelon d'un grade du corps de la maîtrise ouvrière et des dessinateurs, ou du grade d’ouvrier principal de 2ème classe ou du grade d’ouvrier principal de 1ère classe
- Justifier d'au moins 11 ans de services publics

EXERCICE DU MÉTIER

CONDITIONS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Spécificités

- Agent(e) biberonnerie
- Agent(e) de diététique

Prérequis

- Détention du diplôme et expérience en restauration collective ou en cuisine traditionnelle

Relations professionnelles

- Responsable de production culinaire pour les consignes de fabrication et propositions d'amélioration
- Clients du restaurant du personnel pour le service du plat chaud et le recueil de la satisfaction
- Agents des autres secteurs du service restauration pour la coordination des activités de restauration
- Responsable qualité domaine restauration pour l'évolution du système HACCP
- Service de maintenance pour le signalement de pannes

Structures

- Etablissement de soins (hôpital, clinique)
- Brasserie
- Entreprise alimentaire
- Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)
- Grande Surface Alimentaire (GSA)
- Mess (Armée)
- Restaurant de collectivité
- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Traiteur

Conditions

- Travail en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés, pics d'activité (« coup de feu »).
- En zone à température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...).
- Port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) obligatoire.

AUTRES APPELLATIONS COURANTES

- Agent(e) de production culinaire/alimentaire

MOBILITÉ

PASSERELLES

Passerelles dans la FPH

- Encadrant(e) production culinaire/alimentaire

Passerelles dans les autres fonctions publiques

- Fonction publique territoriale

© ANFH - 265 rue de Charenton 75012 Paris - Tél. : 01 44 75 68 00
http://metiers.anfh.fr/25R20