

CUISINIER

Le métier

Le **cuisinier de collectivité** est un professionnel aux multiples missions : il établit des menus, travaille les produits, il s'occupe des cuissons ou encore du dressage. Il connaît parfaitement les techniques et les préparations culinaires afin de servir des plats de qualité, pour un grand nombre de personnes, dans un temps restreint. L'organisation et l'anticipation sont en effet très importantes dans ce métier.

Les aptitudes

Le **cuisinier de collectivité** travaille pour le public spécifique des personnes âgées. Il doit faire preuve de créativité pour proposer des plats variés et donner l'envie de découvrir de nouvelles saveurs. Ses connaissances en diététique lui permettent d'élaborer des menus équilibrés aux saveurs variées. Il connaît aussi les différents régimes alimentaires et propose des plats en fonction des allergies ou des intolérances. Il doit aussi adapter la texture au régime alimentaire du résident (haché, mixé ...)

Le cuisinier de collectivité doit avoir le goût du travail en équipe. La charge de travail étant souvent très importante, les équipes doivent être synchronisées et le travail efficacement réparti. Sociable, il est aussi au contact du public lors du service.

En charge de la propreté des locaux et des outils, le cuisinier de collectivité respecte scrupuleusement les règles d'hygiène et de conservation des produits.

En fonction de la collectivité pour laquelle il travaille, le cuisinier de collectivité peut aussi être en charge de l'achat des denrées, de la gestion des stocks, des commandes et des livraisons.

La qualification

CAP cuisine