

Service Restauration

# **AGENT DE PRODUCTION CULINAIRE / ALIMENTAIRE**

**Famille** : ACHAT-LOGISTIQUE**Sous-famille** : RESTAURATION - HÔTELLERIE**Code métier** : 25R20

## **I – DEFINITION DU METIER**

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

### **Prérequis réglementaires pour exercer le métier :**

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

## **II – ACTIVITES METIERS**

- 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
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie

## **III – COMPETENCES-METIERS**

### **01- Elaboration des menus**

NON REQUIS A JONZAC

### **02- Contrôle de la qualité des produits**

2.1 – Assure et s'assure du mode de conservation des produits alimentaires et signale tout dysfonctionnement susceptible d'engendrer des problèmes de production quantitativement ou qualitativement

2.2 – Vérifie que les produits et préparations réalisés et livrés correspondent bien à la commande passée et s'assure du respect des régimes particuliers (cultuel, sans sel, etc.)

### **03- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions)**

3.1 – Vérifie l'intégrité des produits ainsi que leur date de péremption

3.2 – Vérifie les délais et dates limites imparties pour tout ce qui concerne les contrôles d'hygiène et prépare les plats témoins dans les délais réglementaires

#### **04- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie**

- 4.1 – Prépare la production d'après l'analyse du planning journalier
- 4.2 – Utilise les fiches recettes adéquates et prépare ses prestations de restauration en respect des fiches recettes
- 4.3 – Veille à posséder le matériel nécessaire ainsi que les bases alimentaires nécessaires à son travail de production, en respect des fiches recettes
- 4.4 – Veille au respect des règles d'hygiène et de conservation des aliments tout au long de la production des recettes
- 4.5 – Utilise le matériel adéquat pour la production culinaire qu'il doit réaliser, en respect des fiches recettes et dans un souci d'optimisation des produits et outils mis à sa disposition, et de répartition optimale entre les différents agents de production du secteur restauration

#### **05- Elaboration des entrées, pâtisseries et pièces de buffet**

**NON REQUIS C.H. DE JONZAC**

#### **06- Elaboration de prestations évènementielles (AJOUT C.H. DE JONZAC)**

- 6.1 – Réalise tout type de prestation qui pourrait être confié au secteur restauration dans le cas d'évènementiels organisés au sein de l'institution : visite d'officiels, journées porte-ouvertes, animations spécifiques, fête d'un site, etc.

#### **07- Dressage des préparations culinaires**

**NON REQUIS C.H. DE JONZAC**

#### **08- Conditionnement des préparations culinaires (Ajout C.H. DE JONZAC)**

- 8.1 – Assure la mise en bac gastro des préparations, conformément aux fiches recettes et aux règles de bonne pratique en vigueur dans la restauration
- 8.2 – Participe à l'amélioration constante des dressage des préparations culinaires afin d'optimiser le visuel et fait preuve de créativité « mesurée » dans la manière dont il présente les mets
- 8.3 – Assure la préparation des repas des selfs, leur répartition et leur conditionnement en vu de leur transport

#### **09- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine**

- 9.1 – Procède ou participe aux prélèvements de plats témoins et à leur stockage conformément à la réglementation en vigueur
- 9.2 – Participe à renseigner l'ensemble des documents règlementaires permettant de tracer la conformité des produits réalisés

#### **10- Comptage de la production**

- 10.1 – Evalue la quantité de repas produite en respect des plannings et commande passées par les services et s'assure de l'adéquation parfaite entre la quantité souhaitée et la quantité réalisée
- 10.2 – Participe au suivi de l'activité et notamment à la traçabilité des quantités de repas réalisés

#### **11- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards dans son domaine d'activité**

11.1 – Renseigne de manière régulière par écrit l'ensemble des documents de traçabilité et applique l'intégralité des procédures HACCP en vigueur dans le service de restauration

11.2 – Participe à la réactualisation des procédures et protocoles en lien avec le responsable restauration

11.3 – Vérifie et contrôle le fonctionnement des matériels, outils, équipements et installations spécifiques à son domaine d'activité et alerte sa hiérarchie en cas de dysfonctionnement

## **12- Contrôle et suivi de la propreté des locaux dans son domaine d'activité**

12.1 - Assure le nettoyage et la désinfection, avec les produits appropriés, de tous les locaux propres à son activité

12.2 - Assure le rangement, la remise en état et l'organisation des différents espaces de travail

12.3 - Assure la décontamination, le nettoyage, la désinfection et l'entretien des différents matériels et outils (ustensiles) utilisés, dans le respect des règles de nettoyage, d'hygiène de vie et de lavage des mains

12.4- Assure l'élimination des déchets dans les contenants adéquats en respectant les protocoles établis et le circuit approprié

12.5- Assure l'installation, le nettoyage et l'entretien des ustensiles réutilisables

## **13- Participation aux réunions de service**

13.1 – Participe activement aux réunions journalières intra-service

13.2 – Participe activement aux réunions « menu » avec les autres services

## **IV – SAVOIR FAIRE**

- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes.
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, 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.

## V – CONNAISSANCE REQUISES

DESCRIPTION	NIVEAU DE CONNAISSANCE
Équipements et technologie des matériels de cuisson	Connaissances générales
Gestes et postures- manutention	Connaissances générales
Hygiène générale	Connaissances générales
Logiciel dédié à l'hôtellerie/ restauration	Connaissances générales
Normes, règlements techniques et de sécurité	Connaissances opérationnelles
Techniques culinaires	Connaissances opérationnelles

### **Connaissances générales :**

*Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.*

### **Connaissances opérationnelles :**

*Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.*

## VI – INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

### **Relations professionnelles les plus fréquentes :**

- Responsable de production culinaire pour les consignes de fabrication et propositions d'amélioration
- Clients du self 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 restauration pour l'évolution du système HACCP
- Service de maintenance pour le signalement de pannes

### **Nature et niveau de formation pour exercer le métier :**

- Métiers de bouche et formations complémentaires
- CAP/BEP cuisine
- BAC pro restauration