

Référentiel des activités professionnelles

Champ d'activité

Définition

Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations :

- entremets salés et sucrés ;
- desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en hôtellerie – restauration.

Il doit adopter un comportement professionnel :

- ponctualité dans l'entreprise et au travail ;
- amabilité et règles de savoir-vivre : respecter les règles élémentaires de politesse et de savoir vivre ;
- respect : des personnes, des consignes, des idées, du matériel, des matières premières et de la déontologie professionnelle ;
- volonté : fournir les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner ;
- organisation, adaptation et participation : aux différentes situations professionnelles ;
- probité et sobriété : sur le lieu professionnel et en représentation extérieure.

Contexte professionnel

Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi

Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant trouve l'une de ses spécificités dans le lieu même où il exerce son activité, à savoir le restaurant. Il doit absolument avoir la culture professionnelle du cuisinier pour pouvoir exercer son métier dans le cadre d'une entreprise de restauration ou d'une brigade de cuisine.

Travaillant dans une brigade plus ou moins importante selon la taille de l'entreprise, l'activité du Cuisinier en desserts de restaurant se distingue par l'interaction nécessaire qui peut exister entre d'autres éléments de la brigade et lui. Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste « desserts de restaurant » en France ou à l'étranger. Sa pluricom pétence lui permet de s'intégrer à une équipe de cuisine en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service des entremets salés ou sucrés, et des entrées ou desserts de restaurant.

Le cuisinier en desserts de restaurant doit avoir une vue d'ensemble :

- de l'organisation générale et des rôles précis de chacun dans l'entreprise ;
- du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention Cuisinier en desserts de restaurant peut accéder aux fonctions :

- de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ;
- de chef de partie.

Environnement technique de l'emploi

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant :

- la connaissance des produits alimentaires nouveaux utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine ;
- l'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques ;
- les opérations d'entretien et de mise en place nécessaires au service des desserts ;
- le service des desserts et des entremets de cuisine (y compris les opérations de fin de service) ;

- la mise en place du poste de travail ;
- la connaissance de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité ;
- le contrôle de l'approvisionnement de son poste de travail ;
- la participation aux travaux de réception, de stockage des marchandises à l'économat du jour ;
- le contrôle qualité ;
- l'adaptation aux exigences de l'entreprise :
 - horaires décalés,
 - travail le dimanche et les jours de fête ;
- une hygiène corporelle rigoureuse ;
- le port obligatoire de la tenue professionnelle.

En complément à tous ces aspects techniques pour exercer son métier et pour lui permettre de progresser dans son contexte professionnel, le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant doit posséder : une bonne culture générale et professionnelle, une bonne connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires.

Délimitations et pondération des activités

Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant a pour fonctions :

- l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production ;
- la conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés, et des desserts de restaurant ;
- le suivi des commandes ;
- l'approvisionnement de son poste de travail ;
- le contrôle qualité de ses productions.

Sous le contrôle de sa hiérarchie, il applique la politique commerciale de l'entreprise et contribue à sa réussite. Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille.

Tableaux de détail des activités

Fonction 1 – approvisionnement, stockage, entretien
<p>Tâches</p> <p>Tâche 1 – prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques</p> <p>Tâche 2 – participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage</p> <p>Tâche 3 – réceptionner et contrôler les produits livrés</p> <p>Tâche 4 – contrôler les stocks du poste de travail</p> <p>Tâche 5 – entretenir les locaux et les matériels</p>
<p>Conditions d'exercice</p> <p>Moyens et ressources</p> <p>État des stocks. Utilisation de l'outil informatique</p> <p>Prévisions d'activités</p> <p>Stockage : quantitatif et qualitatif</p> <p>Liste des fournisseurs référencés (fichiers informatiques)</p> <p>Travail de recherche personnel (nouveaux produits...)</p> <p>Produits d'entretien adaptés</p> <p>Fiches de postes. Fiches techniques</p> <p>Fiches de stocks manuelles ou informatisées</p> <p>Bons de commande. Bons de livraison. Factures</p> <p>Cartes et menus</p> <p>Tout document permettant l'entretien et la maintenance du matériel et des locaux</p>

<p>Autonomie, responsabilité</p> <p>Responsabilité dans l'entretien des locaux et le suivi de la maintenance, dans l'utilisation des matériels</p> <p>Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les consignes, les usages de l'entreprise, les règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Élaboration des fiches techniques en fonction des cartes et menus suivant les consignes données par la hiérarchie</p> <p>Responsabilité dans le stockage. Responsabilité totale ou partielle dans la détermination des besoins et l'approvisionnement des postes de distribution</p>
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation entre bons de livraison et de réception - Respect des consignes - Respect de la réglementation en vigueur pour les règles d'hygiène et de sécurité - Respect de la déontologie professionnelle - Entretien des locaux et du matériel - Organisation et rangement des stocks en rapport avec la politique commerciale de l'entreprise

Fonction 2 – production
<p>Tâches</p> <p>Tâche 1 – entretenir les locaux et le matériel de production et de service</p> <p>Tâche 2 – déterminer les besoins</p> <p>Tâche 3 – préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique</p> <p>Tâche 4 – décorer et personnaliser le produit fini</p> <p>Tâche 5 – assurer les opérations de fin de service</p> <p>Tâche 6 – élaborer les fiches HACCP</p>
<p>Conditions d'exercice</p> <p>Moyens et ressources</p> <p>Équipement et matériel permettant la mise en valeur des produits</p> <p>Locaux adaptés</p> <p>Bons de commande</p> <p>Documents de contrôle et d'approvisionnement</p> <p>Fiches de poste en fonction de l'activité (produits et matériels adaptés)</p> <p>Cartes et menus</p> <p>Matériels techniques spécifiques de transformation, de cuisson, de réfrigération (cellule de refroidissement), de conservation adaptés à l'activité professionnelle</p> <p>Formation permanente interne et externe (stages en situation, utilisation des nouveaux produits, recherche personnelle...)</p> <p>Fiches HACCP</p>
<p>Autonomie, responsabilité</p> <p>Autonomie complète pour assurer la mise en place</p> <p>Responsabilité de l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</p> <p>Élaboration des fiches de postes sous le contrôle de sa hiérarchie</p> <p>Respect de la saisonnalité des produits</p> <p>Élaboration des cartes et menus (en collaboration avec sa hiérarchie)</p>
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle et la politique commerciale de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> • efficacité • suivi du service • rentabilité

- Respect des bonnes pratiques professionnelles
- Respect de la saisonnalité des produits et mise en valeur des produits du terroir
- Respect des fiches techniques et des procédures
- Production limitée aux besoins nécessaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Adaptation à une demande ponctuelle
- Adaptation constante à l'évolution du métier

Fonction 3 – service, distribution

Tâches

- Tâche 1 – mettre en place son poste de travail (produits et matériels)
- Tâche 2 – vérifier la concordance des supports de vente et de la production
- Tâche 3 – répondre aux « annonces » et impératifs de dressage des préparations
- Tâche 4 – assurer la distribution de la production
- Tâche 5 – communiquer au responsable du service en salle les productions du jour

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

- Matériels spécifiques de service et de distribution
- Fiches techniques. Fiches de procédures
- Fiches de poste
- Textes règlementaires en vigueur (horaires, hygiène, sécurité)
- Buffets et charriots de desserts
- Communication écrite et orale
- Cartes et menus
- Produits d'accompagnement
- Décors à thème

Autonomie, responsabilité

Sous le contrôle de sa hiérarchie pour la présentation et l'élaboration des commandes, la conception et la réalisation des fiches techniques et des fiches de procédure

Résultats attendus

- Respect du temps imparti
- Respect des annonces
- Respect des consignes
- Respect et optimisation de la politique commerciale
- Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle
- Adaptation à une demande spécifique
- Conformité et régularité des prestations
- Animation commerciale dans le but de satisfaire la clientèle et les différents intérêts de l'entreprise

Fonction 4 – conservation, contrôle qualité
<p>Tâches</p> <p>Tâche 1 – vérifier la température de stockage Tâche 2 – conditionner et protéger les produits à conserver Tâche 3 – identifier les produits conservés (nom, quantité et date) Tâche 4 – s’assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés Tâche 5 – suivre la fiche HACCP</p>
<p>Conditions d’exercice</p> <p>Moyens et ressources Équipements spécifiques : chambres froides (positive et négative), sous-vide Appareils de contrôle : thermomètre, indicateur de température extérieure Film alimentaire, caissettes plastique hermétiques Étiquettes, date limite de conservation Fiches de stock Tout document permettant le suivi de la qualité des produits Fiches HACCP</p>
<p>Autonomie, responsabilité Responsabilité dans l’utilisation des produits Autonomie dans l’exécution des tâches en respectant les règles d’hygiène et de sécurité Responsabilité dans l’utilisation et la gestion du matériel</p>
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maintien de la qualité des produits et de la matière première jusqu’au produit commercialisable – Respect des règles d’hygiène et de sécurité – Respect des consignes