

# Responsable cuisine

Un cuisinier est un employé des services de production alimentaire dont le métier est de préparer et de faire cuire des aliments à partir de recettes et de menus en vue de leur consommation.

## Principales tâches

Le cuisinier doit produire les mets servis dans l'établissement en respectant les critères de qualité, sans nécessairement avoir à faire preuve de créativité.. De façon générale, les principales tâches du cuisinier peuvent se résumer comme suit :

- Planifier son travail
- Analyser le travail à faire
- Examiner les réserves et ingrédients disponibles
- Décortiquer et ordonner le travail à faire
- Réaliser une recette
- Effectuer la mise en place
- Effectuer le service
- Organiser son aire de service
- Contrôler la qualité des plats préparés
- Dresser les mets
- Assurer la conservation
- Déterminer la méthode de conservation
- Préparer les aliments en vue de leur conservation
- Contrôler la conservation
- Entretenir le poste de travail et les outils
- Maintenir en ordre le poste de travail
- Entretenir les outils et les équipements
- Nettoyer et aseptiser
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité

## Conditions de travail

Travail à horaire variable exigeant parfois de travailler les soirs, les fins de semaine et les jours fériés. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout et de porter de lourds plateaux d'aliments. Fonction comportant également des risques de coupures, brûlures, chutes et maladies associées aux mouvements répétitifs et aux postures de travail inadéquates ainsi qu'aux risques de contamination.. Travail qui peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe et qui exige de savoir faire face rapidement aux imprévus. L'organisation du travail peut varier selon la saison touristique.

Le nombre d'heures de travail peut varier entre 30 et 45 heures par semaine.

Comme toute autre fonction de travail dans l'industrie touristique, la rémunération varie en fonction de plusieurs facteurs :

- relatifs à l'employé (expérience de travail préalable, scolarisation et formation, etc.)

- relatifs à l'entreprise (taille, localisation, niveau de qualité, appartenance à une chaîne,
- relatifs à l'emploi comme tel (horaires, autres avantages non pécuniaires, etc.)

## Compétences et qualifications

- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.)
- Bonne forme physique
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, du SIMDUT, de même qu'en hygiène et salubrité
- Leadership, débrouillardise et capacité de prise rapide de décisions
- Rapidité d'exécution et bon sens de l'équilibre
- Tolérance au stress
- Capacité d'analyse et de visualisation des possibilités
- Connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation  
Connaissance des allergies alimentaires
- Capacité à communiquer facilement et rapidement l'information
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches)
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé
- Sens du goût et de l'odorat développés, ainsi qu'une bonne vue

## Expérience

Une expérience pertinente de deux à quatre années en cuisine peut être exigée.