

AIDE DE CUISINE

Appellations principales : Aide de cuisine.

Appellations spécifiques : Argentier – Cafetier – Chef plongeur – Ecailler – Légumier – Officier – Plongeur – Plongeur batterie - Verrier

Fiche n° 11

Fonction : Cuisine

Groupe sectoriel :

Hébergement/Restauration

Région Bretagne

Définition

Exécute des tâches simples préalables à la préparation des mets (épluchage des légumes, écaillage et nettoyage des poissons...). Procède au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux. Dans certains cas, peut être spécialisé dans le dressage de certains plats (crustacés et coquillages, glaces...) ou chargé de l'entretien d'une partie de la vaisselle (verrerie, argenterie...).

Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce généralement en cuisine ou à l'office dans tous les établissements ayant une activité de production culinaire. L'activité peut s'effectuer en équipe. Elle implique une station debout prolongée, des manutentions de charges et d'éventuelles expositions à la chaleur et au froid. Les horaires sont décalés de jour (avec ou sans coupure), le rythme journalier se caractérise par l'alternance de périodes d'activité soutenue (« coup de feu ») et de périodes de moindre activité. Les dimanches et jours fériés sont ouverts. Les contrats saisonniers sont fréquents dans certaines régions. La rémunération comprend souvent des avantages en nature (repas, logement...). L'emploi/métier nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de denrées alimentaires, utilisation des machines professionnelles, des produits d'entretien...).

Formation et expérience

Cet emploi/métier est accessible sans conditions particulières de formation ou d'expérience préalables, l'adaptation au poste de travail est prise en charge par l'entreprise. Dans le secteur public, l'emploi/métier est accessible par concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de formation.

COMPETENCES COMMUNES

Compétences techniques de base :

- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets (épluchage des légumes, écaillage et nettoyage des poissons...).
- Utiliser et entretenir les appareils et installations de la cuisine.
- Faire la plonge de la batterie et de la vaisselle.
- Nettoyer et ranger les équipements, les locaux et choisir les produits d'entretien.

Compétences associées :

- Posséder des notions de cuisine, de plomberie et d'électricité.

Capacités liées à l'emploi : L'emploi requiert d'être capable de :

- Appliquer strictement des directives.
- Exécuter avec rapidité et dextérité des tâches répétitives.
- Travailler en équipe.
- Supporter la station debout, les odeurs, les écarts de température.

SPECIFICITES

Activités spécifiques :

Activités exercées :

- Préparation et dressage des crustacés et des coquillages.
- Assemblage et dressage des glaces et sorbets.
- Entretien de l'argenterie.
- Plonge manuelle de la verrerie.
- Autres.

Lieu d'exercice de l'activité :

- Type d'établissement :
- Etablissement hôtelier.
 - Restaurant commercial et gastronomique.
 - Etablissement de restauration collective (self-service, cafétéria...).
 - Etablissement de restauration mobile (bateau, train...).
 - Traiteur.
 - Hôtellerie de plein-air.
 - Autres.

Type de secteur : Privé, Public, Associatif

Exigences

- Polyvalence
- Adaptabilité
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Bonne résistance physique.
- Disponibilité.

Conditions de travail :

- Travail de nuit possible.
- Travail possible le dimanche et les jours fériés.

Fiche n°11 bis

Emploi/métier concerné : Aide de cuisine

Fonction : Cuisine

Cadre réglementaire régissant la profession :

Les différentes conventions collectives applicables :

- Convention collective nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants, avril 97.
- Convention collective nationale Hôtellerie de Plein Air, janvier 94.
- Convention collective nationale « Tourisme social et familial » n°3151.
- Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivité du 20 juin 1985 étendue par arrêté du 2 février 1984.

Organisation de la profession au plan régional :

Les principales organisations d'employeurs :

- **Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière**
- **Confédération Française des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Discothèques.**

La Fédération de l'Industrie Hôtelière de Bretagne est composée de 6 syndicats hôteliers bretons : l'Hôtellerie du Finistère, la Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière des Côtes d'Armor, le Syndicat de l'Hôtellerie de la Côte d'Emeraude, la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière d'Ille-et-Vilaine, le Syndicat Patronal de l'Hôtellerie du Morbihan et la Maison de l'Hôtellerie.

Union Bretonne de l'Hôtellerie de Plein Air relayée par 4 syndicats Départementaux de l'Hôtellerie de Plein Air (Finistère, Morbihan, Côtes d'Armor, Ille-et-Vilaine).

UNAT/APTAB : Union Nationale des Associations de Tourisme de Plein Air / Association de promotion du Tourisme Associatif en Bretagne.

Définition de l'emploi/ métier : cf fiche n°11

Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier : cf fiche n°11

Etat des lieux de la profession et perspectives d'évolution

Situation actuelle du marché du travail :

Principaux employeurs : tous types d'établissements de restauration (commerciale et collective).

Offre/Demande d'emploi : O>D (surtout en haute saison)

Nombre de professionnels en exercice : ?

Entraves à l'exercice et au développement de la profession :

- Image peu attractive du métier (conditions de travail difficiles,...)
- Externalisation de certaines tâches culinaires (recours à des préparations de l'Agro-alimentaire, développement des cuisines centrales et de la cuisine d'assemblage...).
- Les établissements de restauration traditionnelle sont généralement de très petites unités, employant peu de personnel.

Opportunités de développement :

La profession manque de candidats surtout pour la saison estivale.

Compétences requises et évolution :

Capacités techniques de base exigées :

- Réalisation des tâches de préparation culinaire (épluchage,...)
- Préparation de certains plats (coquillages, glaces).

- Nettoyage, entretien, rangement de la vaisselle, du matériel de cuisine, des équipements et des locaux.

Capacités associées : notions de cuisine, de plomberie et d'électricité.

Savoir-être et autres qualités requises : rigueur, habileté et rapidité dans le travail, résistance physique, aptitude au travail en équipe, polyvalence et adaptabilité, disponibilité, respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Evolution :

Seules les connaissances techniques de base requises en matière de préparation culinaire devraient évoluer en fonction des progrès réalisés au niveau des matériels, des produits et des procédés utilisés en cuisine.

Evolution des qualifications exigées :

Cet emploi/métier devrait rester accessible sans conditions particulières de formation ou d'expérience préalable.

Emergence de nouveaux métiers (ou de nouvelles pratiques professionnelles) :

/