

« CHEF-FE DE CUISINE / CUISINIER-ERE »	
Corps :	Technicien de recherche et de formation de classe normale
Nature du concours :	Examen professionnalisé réservé
Branche d'activité professionnelle (BAP) :	« G » Patrimoine immobilier, logistique, restauration et prévention
Emploi type :	Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère
Nombre de postes offerts :	1
Localisation du poste :	MENESR - Administration centrale - Paris
Descriptif du poste offert au concours	
Activités essentielles	
Fonction :	Chef de partie
Description :	<p>Doté d'une expérience de plusieurs années au sein d'une structure, il connaît parfaitement tous les métiers de la cuisine (du commis au chef de partie) sur lesquels il a précédemment « tourné » avant d'exercer ses responsabilités.</p> <p>Excellent cuisinier, il élabore, les entrées et les plats de la carte. Il participe également à l'élaboration des menus, aux choix des fournisseurs, à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.</p> <p>Amené à remplacer son supérieur lors de ses absences, il prend alors en charge le management de l'ensemble de la brigade.</p> <p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des commandes auprès des fournisseurs - Elaborer le plan alimentaire, les menus - l'approvisionnement en respectant les contraintes de coûts-dénrées, en collaboration avec le responsable de l'intendance - Assurer la gestion et la réalisation de toutes les recettes culinaires - Organiser et surveiller la bonne exécution du travail - Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité liées à la production et à l'entretien - Veiller à la satisfaction des usagers
Compétences requises	
Domaine :	Restauration
Qualités requises :	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de production en cuisine - Règles d'hygiène alimentaire et diététique - Technique de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire - Sens de l'organisation - Réactivité - Rigueur / fiabilité - Autonomie - Méthodique, discipliné - Bon gestionnaire
Environnement et contexte de travail	
Contraintes particulières :	L'activité entraîne des contraintes horaires