

CUISINIER/CUISINIÈRE (CNP 6322)

Le sens de l'organisation, la polyvalence et l'imagination sont des qualités importantes du cuisinier ou de la cuisinière. La demande grandissante en produits diversifiés l'amène à adapter son offre de plats pour être à l'affût de cette nouvelle tendance. Il ou elle peut ainsi satisfaire un plus large éventail de clients et clientes.

Tâches

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (marchés d'alimentation, magasins spécialisés) et selon l'expérience de l'employé(e). Elles se veulent une présentation générale du rôle du cuisinier ou de la cuisinière.

Ainsi, le cuisinier ou la cuisinière accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- Conseiller la clientèle et répondre à ses questions;
- Planifier la préparation des différents menus;
- Cuisiner les différents mets;
- Collaborer avec les autres rayons afin de s'approvisionner pour réaliser ses recettes;
- Emballer, peser et étiqueter les mets préparés;
- Surveiller la qualité des produits et les dates de péremption, et assurer la rotation des stocks;
- Effectuer la rotation des denrées périssables conformément à la politique du commerce;
- S'assurer que les présentoirs et les étalages réfrigérés soient bien remplis;
- S'assurer de l'entretien adéquat du matériel, des étalages et de l'aire de travail;
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité;
- Respecter les normes de santé et de sécurité;
- Se tenir au courant des nouveaux produits;
- Réceptionner des marchandises en respectant le maintien de la chaîne de froid;
- Entreposer des marchandises conformément aux règles du commerce;
- Remplir les bons de commande selon le niveau des stocks;
- Assurer le suivi d'un produit commandé par un client ou une cliente, s'il y a lieu.

Particularités

- Marchés d'alimentation et magasins spécialisés;
- Travail à l'intérieur;
- Lieu de travail généralement climatisé;
- Utilisation d'outils de travail propres au rayon;
- Horaire de travail variable (jour, soir et fin de semaine);
- Temps partiel et temps plein.

Expériences recherchées

- Combinaison équivalente d'expérience.

Atouts importants

- Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT);
- DEP – Cuisine;
- Combinaison équivalente d'études.

Aptitudes

- Être à l'affût des dernières tendances;
- Avoir le sens de l'organisation;
- Être minutieux(se) et attentif(ve);
- Avoir une bonne forme physique (le cuisinier ou la cuisinière doit être en mesure de travailler debout).

Intérêts

- Avoir un intérêt marqué pour la cuisine;
- Aimer le travail manuel;
- Avoir le désir de satisfaire la clientèle;
- Avoir le désir de bien accomplir son travail.

Gravir les échelons

- Assistant gérant/assistante gérante de rayon;
- Gérant/gérante de rayon.

Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :



Épiceries Spécialistes