

Aide-cuisinier en structure d'hébergement collectif



L'aide cuisinier en structure d'hébergement collectif se situe au premier échelon de la cuisine.

Il est considéré comme un apprenti et en tant que tel, il ne peut pas confectionner un plat en totale autonomie mais exécute des tâches extrêmement diversifiées que lui demande le cuisinier.

Il est un maillon essentiel de la cuisine.

Il est peut-être amené à :

- Préparer les ingrédients,
- Aider à la réception et au rangement,
- Nettoyer les outils et surfaces de travail.

Le métier d'aide-cuisinier c'est :

- Exécuter des préparations de base
- Laver, peler et couper les fruits et légumes
- Nettoyer, couper et hacher les viandes et les poissons
- Peser et préparer les ingrédients
- Surveiller la cuisson des plats
- Distribuer les fournitures et les plateaux d'aliments
- Nettoyer les postes de travail
- Recevoir et entreposer des produits de cuisine
- Collaborer et effectuer des tâches demandées par le cuisinier

Où exercer le métier

- En structures collectives d'hébergement ou de soins (EHPAD, Foyer de Vie, Maison d'accueil spécialisée, FJT, en foyer de l'enfance...)

Quelles sont les perspectives d'évolution ?

- Chef de partie
- Second
- Cuisinier
- Chef de cuisine

Les qualités pour devenir aide-cuisinier :

- Travail d'équipe
- Dynamisme
- L'autonomie
- La polyvalence
- Sens de l'initiative
- Sens de l'organisation
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress

Diplôme et formation :

Bien qu'aucune formation ne soit nécessaire pour accéder au métier, des formations existent pour vous apporter les connaissances qui constituent le socle de base du métier.

Des compétences sont nécessaires pour appréhender la partie sur les normes d'hygiène et de sécurité qu'il convient de respecter dans un environnement de cuisine.

Un CAP Cuisine ou un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de commis de cuisine sont appréciés des recruteurs. Un bac pro Restauration facilitera votre évolution de parcours professionnel.

La préparation à ces diplômes s'effectue dans les lycées professionnels publics ou privés.