



REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi



MINISTERE DE LA JEUNESSE DE LA FORMATION DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE L'EMPLOI



METIER : CUISINIER

Niveau V : CAP

**RAPPORT D'ANALYSE DE SITUATIONS DE TRAVAIL
(AST)**

Septembre 2011

PREFACE

Dans ses effets induits tels que l'uniformisation du marché mondial, la standardisation des activités économiques et la circulation des ressources humaines, la globalisation a fini d'imposer, pour soutenir la loi de la compétition, la performance dans tous les domaines de la production. Or, celle-ci reste tributaire de la maîtrise des connaissances, du savoir-faire et du savoir-être. Etant donné la rapide évolution de la science et de la technique et compte tenu de la mutation constante des métiers et activités, la qualité des ressources humaines est constamment remise en cause. Les réformes de curricula sont donc une nécessité incontournable et, relativement à l'adéquation formation/emploi, les démarches de formation procèdent par approche selon les compétences requises pour l'exercice d'un métier.

Réunissant, en 2001, l'ensemble des acteurs du secteur de la formation technique et professionnelle et de celui de l'emploi autour de tous ces problèmes, le Sénégal a défini une politique sectorielle pour la Formation professionnelle et technique et adopté une réforme du sous-secteur. La démarche pédagogique de l'Approche par compétences ici proposée et qui a conduit à l'élaboration des différents référentiels, suivant une méthode partie de l'analyse des situations de travail, de la détermination et de la définition des compétences requises et des activités pour l'exercice d'un métier et, partant, pour son apprentissage, est, de ce point de vue, le pilier et l'axe central de notre réforme. Elle n'a pas été choisie parce que c'est la tendance mondiale et le standard international mais par ce qu'un diagnostic et une analyse complètes du système l'ont recommandée.

Les différents référentiels produits sont les produits d'un long processus de travail, de collaboration et d'échange entre des experts nationaux et étrangers de haut niveau, et entre eux et les acteurs des différents domaines.

Les formateurs chargés de la mise en œuvre de la réforme et de l'utilisation des documents sont également partie prenante, d'un bout à l'autre, du processus. Nous osons espérer qu'ils ont pris la juste mesure de leurs différents rôles et compris qu'aucun référentiel, fût-il le mieux élaboré, ne saurait les remplacer ou se mettre au devant d'eux dans la tâche de formation. Ces documents ne sont, comme leur nom l'indique, que des référentiels. Mais ce sont de bons référentiels qui permettent, combinés aux autres composantes de la réforme, d'atteindre l'objectif général de notre nouvelle école de formation technique et professionnelle, l'adéquation formation /emploi.

Ainsi, grâce à l'effort de tous et de chacun, les sacrifices consentis par le pays et par ses partenaires au développement, parmi lesquels le Grand Duché de Luxembourg, la France, le Royaume de Belgique, le Canada et les organisations internationales comme l'UNESCO, l'ONUDI, le BIT, le PNUD et les divers ONG ou associations, ne seront pas vains. Ils rehausseront la qualité de nos ressources humaines et rendront notre économie compétitive.

TABLE DES MATIERES

Préface	2
Équipe de production	4
Remerciements	5
Introduction	5
1. Description générale du metier	7
1.1. Titre	7
1.2. Définition du métier	7
1.3. Limites de l'analyse	7
1.4. Principales caractéristiques du métier	8
1.5. Contexte et conditions d'exercice du métier	10
1.6. Situation de l'emploi dans le bassin économique national et/ou régional	14
2. Analyse des tâches, opérations et sous-opérations	15
3. Conditions de réalisation et critères de performance pour chaque tâche	18
4. Pourcentage du temps de travail consacré à chaque tâche et indice de complexité et d'importance des tâches	21
5. Connaissances, habiletés et comportements socio affectifs	21
6. Suggestions relatives à la formation	24
6.1 Sélection des candidates et des candidats	24
6.2 Formation à l'école et stages en entreprise	24
6.3 Perspectives de carrière/ développement professionnel et personnel	25

ÉQUIPE DE PRODUCTION

L'Analyse de Situations de Travail (AST) pour le métier de **Cuisinier** a été effectuée au Centre Régional d'Enseignement Technique Féminin (CRETf) de Saint-Louis sous la responsabilité des personnes suivantes :

Laty GUEYE

Chef de la Division Curriculum et Evaluation de la Direction de l'Apprentissage
Du Ministère de l'Enseignement Technique et la Formation Professionnelle
Expert Méthodologue en Conception de Programmes de formation
Animateur de l'atelier et auteur du rapport

Mandir DIAKHATE

Enseignant au Lycée Technique Industriel Delafosse (LTID)
Expert Méthodologue en Conception de Programmes de formation
Secrétaire de l'atelier

Formateurs

- Léopold DIATTA, formateur au CRETf de Saint-Louis, observateur ;
- Mme SARR Rokhaya SAMB, formatrice en restauration à Louga, observatrice.

LES PARTICIPANTS

Professionnels

- Mme LO Ndéye Astou DIOP, Gérante de Kiosque à l'Université Gaston Berger de Saint-Louis ;
- Cheikh NDIAYE, Cuisinier, « les Merveilles » ;
- Amadou NDIAYE, gérant « La Louisiane » ;
- Mamadou MBODJI, cuisinier, « hôtel Mermoz » ;
- Diogal MBENGUE, cuisinier « hôtel Diamarek » ;
- Aminata NDIAYE, cuisinière, « MYA services » ;
- Souleymane DOUKOURE, cuisinier, « hôtel de la Poste ».

REMERCIEMENTS

Le Ministère de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle (METFP) remercie toutes les personnes pour leur apport inestimable à la réalisation de l'Analyse de Situations de Travail pour le métier de **Cuisinier**. Un témoignage de reconnaissance est plus particulièrement adressé aux spécialistes du métier qui ont participé aux travaux pendant trois jours. C'est aussi avec reconnaissance que nous soulignons la participation des formateurs qui ont contribué de façon très significative à la réussite de l'AST.

Nous tenons à remercier très sincèrement toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont apporté leur contribution pour enrichir le travail.

INTRODUCTION

La réforme curriculaire mise en œuvre par le Ministère repose essentiellement sur des programmes favorisant le développement de compétences professionnelles au niveau de l'apprenant. Par cette option, la configuration de la formation des formateurs en charge de dérouler les programmes est réalisée au départ d'une analyse approfondie des situations de travail. Cette analyse est réalisée principalement avec les professionnels et les formateurs déjà en exercice pour recueillir toutes les informations relatives aux exigences d'exercice du métier ou de la fonction de travail.

L'analyse de situations de travail (AST) du métier couturier-modéliste a regroupé des professionnels ayant une expérience avérée, ou pratiquant le métier. Ils ont eu à partager sur les exigences de qualification et les conditions de réalisation du métier.

Le présent rapport d'AST intègre toutes les informations recueillies auprès de ces professionnels sur le métier. Il présente dans une première partie, une description générale du métier qui précise la définition et le titre du métier, les principales caractéristiques, le contexte et les conditions d'exercice du métier, la situation de l'emploi/métier dans le bassin économique nation et/ou sous-régional.

Il s'en suit une partie consacrée à l'analyse qui présente les tâches et les opérations de même que les sous opérations et le processus de travail.

La troisième partie du document indique les conditions de réalisation et les critères de performances définis par les professionnels par tâche.

Il est fait mention, dans la partie 4, le pourcentage de temps de travail consacré à chaque tâche, la fréquence, les indices de complexité et d'importance des tâches.

La partie 5 donne des indications sur les connaissances, les habiletés et les comportements socio-affectifs nécessaires à l'exercice du métier.

Le rapport se termine par des suggestions sur la formation.

Conformément à la démarche APC, le rapport d'AST se situe dans un processus comportant les étapes suivantes :

1. les études préliminaires qui sont réalisées dans l'optique de disposer d'une base de données sur le métier en termes de demandes de formation, de contexte d'évolution, etc.
2. la réalisation de l'AST faisant l'objet d'un rapport exhaustif sur le métier.
3. la production des programmes de formation composés de :
 - ▶ référentiel métier
 - ▶ référentiel compétences
 - ▶ référentiel formation
4. l'élaboration des supports aux programmes notamment :
 - ▶ le guide d'organisation matérielle et pédagogique,
 - ▶ le guide d'évaluation
 - ▶ autres supports nécessaires.

Ce rapport présente l'ensemble des informations recueillies lors de l'atelier d'Analyse de Situations de Travail (AST) pour le métier de **Cuisinier** tenu à Saint-Louis du Sénégal du 17 au 19 août 2010.

1. DESCRIPTION GENERALE DU METIER

1.1. Titre

L'appellation consacrée pour le métier est : Cuisinier

1.2. Définition du métier

Le Cuisinier est celui qui réalise l'ensemble des prestations culinaires ou les préparations relevant de sa partie en mettant en œuvre des techniques de préparation et de fabrication, en respectant les règles d'hygiène, de santé, de sécurité alimentaire et d'environnement et en veillant aux goûts de la clientèle.

Un **cuisinier** désigne toute personne exerçant le métier de cuisinier métier. Le cuisinier prépare des plats qui seront servis à des clients ou particuliers. Certaines préparations sont réalisées à l'avance, d'autres sont cuisinées au moment du service. Il peut encadrer une équipe ou être tuteur d'apprentis ou de stagiaires. Le métier est accessible aux hommes et aux femmes.

La cuisine est diverse à travers le monde. Elle est le fruit des ressources naturelles locales, mais aussi de la culture et des croyances, du perfectionnement des techniques, des échanges entre peuples et cultures.

Le cuisinier doit donc s'adapter aux différentes cuisines du monde : cuisine sénégalaise, française, mexicaine, marocaine, espagnole, chinoise, italienne, indienne, etc.

1.3. Limites de l'analyse

L'analyse ne concerne que le cuisinier pour un niveau CAP, les fonctions suivantes sont exclues du métier :

- Plongeur ;
- Pâtissier (pâtisserie commerciale) ;
- Barman ;
- Serveur ;
- Sommelier.

NB : en dehors de son métier, le cuisinier peut être sollicité pour faire des jus et boissons de fruits ou le service dans les résidences par exemple.

1.4. Principales caractéristiques du métier

1.4. 1 Champ professionnel : la restauration

1.4. 2 Types d'activités

Il prépare et ou cuisine des **mets** (farces, potages, soupes, salades, œufs, à base de légumes, viandes, poissons, fruits de mer, céréales, fruits, volaille etc.) en associant les arômes et les saveurs afin d'atteindre l'équilibre des goûts. Il intervient lors de la finition des productions en contrôlant leur qualité et dresse les préparations en accordant une attention particulière à la décoration et à la netteté des présentations.

Il élabore des **recettes** et compose des **menus** (entrées, résistances, desserts.) en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des menus réalisés précédemment. Il prévoit ses achats, calcule le prix de revient des plats et évalue les stocks de produits, afin de commander ce dont il a besoin. Il élabore, en collaboration avec la hiérarchie, la **carte** (liste des plats avec leurs prix). Il passe ensuite ses commandes

Dans certains restaurants, il peut être spécialisé dans la préparation de certains mets (entremets, plat de grillades, de rôtis, pâtisserie, etc.). Il adapte ses prestations et méthodes au type de public servi notamment lorsqu'il exerce en milieu hospitalier ou scolaire.

1.4. 3 Titre de la fonction

Lors de l'atelier, les participants ont convenu des appellations d'emploi suivant le grade (ancienneté) :

- Commis
- Chef de partie
- Sous-chef
- Chef cuisinier

Les Cuisiniers exercent des fonctions de 3^{ème} commis, 2^{ème} commis, 1^{er} commis, chef de partie, sous-chef et chef cuisinier.

1.4. 4 Types de produits

Les Cuisiniers réalisent des mets qui sont :

- ***des entrées : potages, soupes et hors d'œuvre à base de***
 - légumes (aubergines, carottes, chou, chou-fleur, concombre, courgettes, céleri, épinards, haricots verts, poireaux, navets, petits pois, tomates, oignons, persil, cresson, champignons, betterave, brocolis, radis, salades, ...) ;
 - œufs ;
 - poissons ;
 - abattis ;
 - charcuterie ;
 - céréales ;
 - produits laitiers ;
 - etc.
- ***des plats de résistance à base de***
 - viandes (mouton, bœuf, veau, porc, ...) ;
 - volailles/gibier : (poulets, poules et coqs, canards, dindes, pigeons, oies, lapins, ...) ;
 - poissons ;
 - fruits de mer crustacés (langoustes, gambas, crevettes, crabes, langoustines, moules, homard, ...), mollusques (coquilles Saint-Jacques, huîtres, sèches, poulpes, calamars, escargots, ...).
- ***des sauces, appareils et fonds***
- ***des garnitures d'accompagnement à base de***
 - céréales (riz, couscous, ...) ;
 - pâtes alimentaires industrielles; pâtes fraîches ;
 - fruits ;

- légumes ;
- etc.
- **différentes variétés de desserts**
 - **à base de** fruits ;
 - **à base de** pâtes de base (pâtisserie culinaire) ;
 - **à base d'appareils** ;
 - **à base de** crèmes.
 - **des mousses** comme
 - la mousse au chocolat ;
 - la mousse au baobab ;
 - la mousse aux agrumes (citron, orange, pamplemousse, ...).

1.5. Contexte et conditions d'exercice du métier

1.5. 1 Types d'entreprises

Les cuisiniers peuvent travailler dans différents types d'entreprises : restaurants de collectivité (écoles, cantines d'entreprises, hôpitaux, maisons de retraite, ...), fast-food, restaurants auberges, résidences, cabarets, motels, campements, complexes touristiques, hôtels, traiteurs, restaurants à bord de moyens de transport (trains, bateaux, ...), centres de vacances, ...

1.5. 2 Domaines d'intervention

Le cuisinier intervient dans :

- la préparation des mets (entrées, résistance, desserts etc.)
- la planification des menus, l'estimation des besoins d'approvisionnements ainsi que des coûts ;
- la conservation des mets en tenant compte de la chaîne de froid.

1.5. 3 Lieux d'exercice

Le cuisinier travaille, dans une cuisine, dans un espace aménagé ou dans un local adapté selon les postes de travail suivants : poissonnerie, cuisine chaude, passe, pâtisserie, garde-manger, boucherie, ...

1.5. 4 Responsabilités

Les cuisiniers ont une certaine autonomie sur leur poste de travail. Ils assument les responsabilités liées à leur poste de travail. Ils sont sous la responsabilité du chef cuisinier. Dans le cadre de son travail, Le cuisinier peut prendre des décisions liées à la mise en place de son aire de travail et à l'organisation de ses activités de travail. La personne doit faire des choix judicieux pour l'optimisation de la production à son poste de travail, afin de limiter les pertes de denrées et de temps.

Le niveau de responsabilité des cuisiniers est relativement élevé, puisque leurs erreurs peuvent entraîner des rejets et un accroissement du coût de production.

Les cuisiniers travaillent généralement sous la supervision d'un chef de cuisine, d'un sous-chef, d'un chef de partie ou d'un chef de groupe en milieu professionnel.

Le cuisinier peut exécuter les rôles suivants :

- poissonnier ;
- saucier ;
- communard ;
- pâtissier ;
- entremétier ;
- rôtiisseur ;
- grillardin ;
- tournant ;
- garde-manger ;
- boucher ;
- aboyeur ;
- etc.

En milieu artisanal, la personne est généralement propriétaire de l'entreprise.

1.5. 5 Matériel et types d'équipement utilisés

Les cuisiniers utilisent de l'équipement et de l'outillage variés. On distingue différentes catégories :

- Matériel de préparation et matériel de débarrassage : bols, plaque à débarrasser, calotte, bahut, bac gastronomique inoxydable, saladier, cul de poule,

essoreuse, bassine, plaque à débarrasser, calotte, mixeur, bassines, batteur mélangeur, saladier, planche à découper

➤ Matériel mobile de cuisson : marmite, rondau, sauteuse, sautoir, marmite à pomme vapeur, couscoussier, casserole, russe. poêles, plat à gratin, plaques à rôtir, turbatière, poissonnière, braisière.

➤ Matériel fixe de cuisson : cuiseur à vapeur, cuisinière, four, gril, four, micro- onde, friteuse, fourneaux, barbecue, salamandre, ...

➤ Petit matériel et ustensiles accessoires : chinois étamine, chinois ordinaire, passoires, louches, pochon, écumoire, minuterie, spatule en bois, fouet, balance, verre mesureur, brosse à farine, coupe-pâte, poche à douilles, corne, Maryse, vide ananas, vide -pomme, balance de précision, ...

➤ Matériel spécifique à la pâtisserie : plaque à pâtisserie, four à pâtisserie, tourtière, Moules, poêlon à sucre, laminoir, fouet, coupe-pâte, corne, pinceaux, tamis, rouleaux, poches à douilles, roulettes, pique-vite, pinces à chiqueter, raclette, bassin à blancs, ramequins, pèse-sirop, thermomètre, emporte-pièces, ...

➤ Matériel électromécanique : batteur mélangeur, éplucheuse, coupe légumes, essoreuse, laveuse de fruits et légumes, mixeurs, hachoir, trancheur universel, tranche pain électrique, ...

➤ Coutellerie : couteau d'office, couteau économe, coupe œuf, Mandoline, râpe-légumes, zesteur, couteau cannelé, dénoyauteur, hachoir, fusil, couteaux à huître, couteau à filet de sole, couteau à poisson, couteau écailleur, ciseau à poisson, couteau à dents de loup. couteau éminceur, couteau du chef, couteaux abatte ou à abattre ou demi-batte, couteaux tranche lard, couteaux à jambon à l'os, couteau scie, couteaux à dénervier, couteaux à désosser, fourchette diapason, aiguille à piquer, batte à côtelette, feuille à fendre à dos droit, lardoire, aiguille à brider, ...

➤ Matériel de dressage : assiettes classiques (creuse, plate), soupières, assiettes à poisson, coupe à glace, ramequin, saucière, torpilleur, ...

➤ Couverts : couteaux à entremets, fourchettes à entremets, cuillère à entremets, cuillère à soupe, couteaux classiques, fourchettes classiques, fourchette à huîtres, fourchettes à homard, pince à escargot, couteaux à poisson, fourchettes à poisson, ...

➤ Matériel de conservation : réfrigérateur, congélateur, chambre froide, vitrine réfrigérée, ...

➤ Matériel et produits d'entretien : carré vert, éponge cellulosique, éponge végétale, éponge métallique, serpillières, laine d'acier, Poubelle (bac à déchet, poubelle à pédale), dégraissant, distributeur de savon, sèche main, extincteur, boîte de pharmacie, produits d'entretien (eau de javel, détergents, décape four, ...) ...

1.5. 6 Conditions de travail et de rémunération

Le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité d'un chef de cuisine. Il est le plus souvent debout, dans la chaleur sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les restaurants en libre-service. Il faut porter une tenue de travail en coton ou drill de couleur blanche composé d'un pantalon pied de poule, d'une veste, d'une toque, d'un tablier, d'un torchon et de mocassins (chaussures de sécurité antidérapante) et respecter des règles d'hygiène très strictes.

○ Horaires de travail

Les cuisiniers travaillent généralement par brigade de huit heures/jour (08h/j) réparties en quatre heures le matin et quatre heures le soir. Ils bénéficient d'un jour de repos par semaine. Suivant la commande et certaines contraintes ils peuvent travailler plus de huit heures par jour. Le travail s'exerce en horaire de jour comme de soirée, en continu ou avec des coupures et dans certains cas, les dimanches et jours fériés. Les horaires et ses conditions de travail sont spécifiques lorsque le travail s'exerce à bord de trains ou de bateaux.

○ Rémunération

Un cuisinier peut prétendre à ses débuts à un salaire au moins de 70 000 F CFA. Ce salaire peut varier en fonction de la taille, du nombre de clients, des heures de travail, de la notoriété de l'établissement et de l'expérience. Dans ce cas le salaire peut varier entre 350 000 et 550 000 F CFA voire même 850 000 F CFA.

1.5. 7 Hygiène, sécurité, santé et environnement

L'exercice du métier comporte des risques importants pour la santé et la sécurité au travail. Les risques sont liés à :

- la manipulation d'outils tranchants et de l'équipement en marche ;

- l'épuisement dû à la chaleur ;
- des brûlures, particulièrement dans le secteur de la cuisson ;
- des fractures (glissade sur les carreaux) ;
- l'électrocution ;
- au bruit ;
- des efforts physiques avec la manipulation de matériel lourd tel que :
 - les grandes marmites avec de l'eau ;
 - les gros poissons à fileter ;
 - le changement de bouteille de gaz ;
 - etc.
- la pollution (gaz, fumée, manque d'aération, ...) avec comme conséquences des problèmes respiratoires.

1.5. 8 Facteurs de stress

Le métier de cuisinier est soumis à plusieurs facteurs de stress dont les principaux sont :

- les événements fortuits (non-conformité des bons de commandes, pannes de courant, rush, prise de feu).
- la fatigue conséquente au travail durant de longues heures.

1.5. 9 Place des femmes

Le métier de cuisinier est accessible aussi bien aux hommes qu'aux femmes.

1.5. 10 Les personnes ayant des handicaps mineurs peuvent exercer le métier de cuisinier. Seuls les handicaps visuels et ceux des deux membres supérieurs constituent un frein à l'exercice du m étier

1.6. Situation de l'emploi dans le bassin économique national et/ou régional

La demande en cuisinier augmente de plus en plus avec l'essor du secteur de l'hôtellerie et de la restauration : restaurants de collectivité (écoles, cantines d'entreprises, hôpitaux, maisons de retraite, ...), fast-food, restaurants auberges,

résidences, cabarets, motels, campements, complexes touristiques, hôtels, traiteurs, restaurants à bord de moyens de transport (trains, bateaux, ...), centres de vacances, ...

2. ANALYSE DES TACHES, OPERATIONS ET SOUS-OPERATIONS

Les membres de l'atelier ont décrit l'ensemble des tâches, opérations et sous-opérations pour l'exercice du métier de Cuisinier.

Les **tâches** sont des actions qui correspondent aux principales activités de la personne qui exerce le métier. Elles correspondent à des unités de travail structurées, autonomes et observables.

Les **opérations** correspondent à des actions accomplies pour réaliser une tâche. Elles renvoient aux méthodes et aux techniques employées et illustrent généralement des processus de travail.

Les **sous-opérations** décrivent les éléments de réalisation d'une opération. Elles précisent les méthodes et les techniques et permettent de voir plus en détail des éléments importants d'une opération.

2.1 Opérations et sous-opérations

1.1. Tableau des tâches et des opérations :

N°	Tâches	Opérations
1	Réaliser une entrée	1.1. Confectionner une entrée froide 1.2. Confectionner une entrée chaude
2	Réaliser un plat de résistance	2.1. Confectionner un plat de résistance à base de poisson 2.2. Confectionner un plat de résistance à base de viande 2.3. Confectionner un plat de résistance à base de fruits de mer 2.4. Confectionner un plat de résistance à base de volaille/gibier
3	Réaliser un dessert	3.1. Confectionner un dessert à base de fruits 3.2. Confectionner un dessert à base de pâte 3.3. Confectionner un dessert base d'appareils 3.4. Confectionner des mousses

1.2. Tableau des opérations et sous opérations

N°	Opérations	Sous opérations
Tâche1 : Réaliser une entrée		
1.1	Confectionner une entrée froide	1.1.1. Effectuer la mise en place 1.1.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 1.1.3. Présenter le plat
1.2	Confectionner une entrée chaude	1.2.1. Effectuer la mise en place 1.2.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 1.2.3. Présenter le plat

Tâche 2 : Réaliser un plat de résistance		
2.1	Confectionner un plat de résistance à base de poisson	2.1.1. Effectuer la mise en place 2.1.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 2.1.3. Présenter le plat
2.2	Confectionner un plat de résistance à base de viande	2.2.1. Effectuer la mise en place 2.2.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 2.2.3. Présenter le plat
2.3	Confectionner un plat de résistance à base de fruits de mer	2.3.1. Effectuer la mise en place 2.3.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 2.3.3. Présenter le plat
2.4	Confectionner un plat de résistance à base de volaille/gibier	2.4.1. Effectuer la mise en place 2.4.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 2.4.3. Présenter le plat
Tâche 3 : Réaliser un dessert		
3.1	Confectionner un dessert à base de fruits	3.1.1. Effectuer la mise en place 3.1.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 3.1.3. Présenter le dessert
3.2	Confectionner un dessert à base de pâte	3.2.1. Effectuer la mise en place 3.2.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 3.2.3. Présenter le dessert
3.3	Confectionner un dessert base d'appareils	3.3.1. Effectuer la mise en place 3.3.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 3.3.3. Présenter le dessert
3.4	Confectionner des mousses	3.4.1. Effectuer la mise en place 3.4.2. Exécuter la technique de réalisation de la recette 3.4.3. Présenter la mousse

2.2- Processus de travail

- Prendre connaissance des consignes
- Préparer le poste de travail
- Exécuter les consignes
- Vérifier le travail
- Nettoyer et ranger le poste de travail
-

3. CONDITIONS DE REALISATION ET CRITERES DE PERFORMANCE POUR CHAQUE TACHE

L'analyse des tâches principales du métier de cuisinier a permis d'en établir les conditions de réalisation, de même que les performances au seuil d'entrée sur le marché du travail.

3.1 Conditions de réalisation et critères de performances

Tâche 1 : Réaliser une entrée	
Conditions	Critères de performance
<p>La tâche est effectuée par une personne seule ou en équipe selon la complexité du travail</p> <ul style="list-style-type: none">• A partir de :<ul style="list-style-type: none">- Fiches de recettes- Commande des clients- Consignes• A l'aide de :<ul style="list-style-type: none">- matériels et équipements- denrées et produits- tenue de cuisine• Dans une cuisine ou un local adapté• Dans un environnement sécuritaire et hygiénique	<ul style="list-style-type: none">• Mise en place correcte du poste de travail• Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement• Exécution correcte de la technique de réalisation• Utilisation rationnelle du matériel et des équipements• Présentation esthétique du plat• Entretien et rangement corrects du poste de travail

Matériel et équipement : matériel (vaisselle, batterie, coutellerie, linge de cuisine, balance, ...), équipements (matériel fixe de cuisson, appareils de conservation, appareils électromécaniques), mobilier de rangement.

Tâche 2 : Réaliser un plat de résistance

Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>La tâche est effectuée par une personne seule ou en équipe selon la complexité du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de recettes - Commande des clients - Consignes • A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - matériels et équipements - denrées et produits • Dans une cuisine ou un local adapté • Dans un environnement sécuritaire et hygiénique 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place correcte du poste de travail • Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement • Exécution correcte de la technique de réalisation • Utilisation rationnelle du matériel et des équipements • Présentation esthétique du plat • Entretien et rangement corrects du poste de travail
<p>Matériel et équipement : matériel (vaisselle, batterie, coutellerie, linge de cuisine, balance, ...), équipements (matériel fixe de cuisson, appareils de conservation, appareils électromécaniques), mobilier de rangement.</p>	

Tâche 3 : Réaliser un dessert	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>La tâche est effectuée par une personne seule ou en équipe selon la complexité du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de recettes - Commande des clients - Consignes • A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - matériels et équipements - denrées et produits - tenue de cuisine • Dans une cuisine ou un local adapté • Dans un environnement sécuritaire et hygiénique 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place correcte du poste de travail • Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement • Exécution correcte de la technique de réalisation • Utilisation rationnelle du matériel et des équipements • Présentation esthétique du dessert • Entretien et rangement corrects du poste de travail
<p>Matériel et équipement : matériel (vaisselle, batterie, coutellerie, linge de cuisine, balance, ...), équipements (matériel fixe de cuisson, appareils de conservation, appareils électromécaniques), mobilier de rangement.</p>	

4. POURCENTAGE DU TEMPS DE TRAVAIL CONSACRE A CHAQUE TACHE ET INDICE DE COMPLEXITE ET D'IMPORTANCE DES TACHES

Les participants ont évalué le degré de complexité des tâches, leur fréquence, le temps consacré pour la réalisation ainsi que les effets sur les résultats. Le tableau ci-dessous donne un résumé.

Tâches	Fréquence (1 à 4)	Temps consacrés (%)	Degrés de difficulté (1 à 5)	Effets sur les résultats (1 à 5)
Réaliser une entrée	4	3,5	3	5
Réaliser un plat de résistance	4	47,5	5	5
Réaliser un dessert	4	17,5	3	5

5. CONNAISSANCES, HABILETES ET COMPORTEMENTS SOCIO AFFECTIFS

5.1 Habiletés cognitives

Pour exercer leur métier, les cuisiniers doivent posséder certaines connaissances.

5.1.1 Connaissances :

- Connaissances spécifiques du métier ;
- Maîtrise des techniques culinaires ;
- Maîtrise du vocabulaire culinaire ;
- L'utilisation appropriée du matériel et équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Connaissance des techniques de découpe, de taillage des fruits et légumes ;
- Connaissance des sauces, de la pâtisserie, du chaud, du froid ;

- Connaissance des propriétés physiques et nutritionnelles des produits, des troubles alimentaires (malnutrition, intoxication, allergies, ...) ;
- Connaissance des techniques et normes de conservation et de reconditionnement ;
- Connaissance approfondie des principes et des normes d'hygiène générale (corporelle, vestimentaire et alimentaire.) ;
- Connaissance de l'informatique et de l'internet : l'informatique est devenue indispensable pour découvrir d'autres cuisines et d'autres recettes ;
- Connaissance des règles de sécurité et des précautions d'emploi dans le maniement et la manipulation des produits et matériels de cuisine.

5.1.2 Langues

La maîtrise de la langue française est requise pour exploiter les fiches de recettes, les fiches techniques, la préparation de bons de commande, l'exploitation des documents techniques, les communications verbales et écrites.

La connaissance de la langue anglaise est souhaitable pour l'exploitation des notices et modes d'emploi de certains appareils et des fiches de recettes.

5.1.3 Hygiène et salubrité

La connaissance des principes et de la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité de même que leur application sont indispensables à l'exercice du métier de cuisinier.

5.1.4 Santé et sécurité

Les connaissances de base en santé sont notamment utiles pour prévenir les maladies liées à la consommation de produits alimentaires, pour reconnaître les intoxications alimentaires, les poisons et les parasites.

La connaissance des règles élémentaires de secourisme est nécessaire avec les risques d'accidents liés au métier.

5.1.5 Mathématiques

Dans l'élaboration des recettes et menus, l'exercice du métier fait appel à des connaissances en mathématiques, notamment pour les calculs de :

- coût de revient ;
- volume ;
- masse ;
- temps ;
- proportion.

5.2 Habiletés perceptives

Pour exercer ce métier, les habiletés perceptives nécessaires sont :

Perception visuelle

L'exécution du travail requiert une bonne acuité visuelle, notamment pour :

- percevoir les formes et les couleurs ;
- repérer le mauvais fonctionnement des systèmes mécaniques et du matériel ;
- apprécier un plat bien dressé et décoré ;
- etc.

Perception auditive et capacité d'écoute

Le cuisinier doit avoir une bonne perception auditive et une capacité d'écoute pour prendre en compte correctement les commandes des serveurs, les consignes, ...

Perception olfactive

Il est important de pouvoir reconnaître les odeurs, (brûlé, parfums, arômes, épices), reconnaître l'évolution de la cuisson, et éventuellement, localiser l'échauffement des systèmes mécaniques des appareils.

Perception tactile et linguale (gustative)

Le cuisinier doit être en mesure de percevoir au toucher et avec la langue la consistance des plats et leur température afin de déceler les anomalies.

5.3 Habiletés et comportements socio-affectifs

Le travail des cuisiniers requiert des habiletés et fait appel à certains comportements et attitudes.

Santé et sécurité

Pour prévenir les risques liés à la santé et à la sécurité, le cuisinier doit adopter les comportements suivants :

- porter l'équipement de protection individuelle ;
- respecter les consignes d'opération et de sécurité ;
- utiliser le matériel approprié pour la manipulation de gros poissons, des marmites remplies et le déplacement de charges trop lourdes (bouteilles de gaz, ...) ;
- adopter des positions appropriées par rapport au travail à effectuer ;
- maintenir le matériel et les aires de travail propres.

6. SUGGESTIONS RELATIVES A LA FORMATION

6.1. Sélection des candidates et des candidats

De l'avis des spécialistes, on devrait s'assurer que les candidats ont vraiment l'amour de la cuisine et savent en quoi consiste le métier de cuisinier. Les personnes désireuses de s'y engager doivent connaître les contraintes du métier et les qualités requises. Les candidats doivent optés de leur propre gré pour faire le métier et non être orientés sans conviction.

6.2. Formation à l'école et stages en entreprise

Il est suggéré que l'établissement de formation habitue les apprenants au rythme de travail d'une cuisine. La formation par alternance est indiquée ce qui favoriserait chez l'élève le développement des habiletés pratiques et de la productivité. Cet avis est partagé par tout le groupe de travail.

Pour ceux qui sont formés sur le tas (apprentissage), une formation théorique en complément à la pratique est indispensable.

6.3 Perspectives de carrière/ développement professionnel et personnel

Après avoir débuté une carrière en tant que cuisinier au sein d'une brigade (équipe), le cuisinier peut gravir les échelons pour devenir, second de cuisine ou chef de cuisine, dans un grand restaurant ou une chaîne d'hôtels. Il peut également créer sa propre entreprise dans la restauration.

Enfin, comme pour tous les métiers, il est parfaitement possible de faire sa carrière à l'étranger.