

# Cuisinier

**Le cuisinier** fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

## Le métier

Le cuisinier travaille au sein de l'unité de production. Il doit impérativement respecter les délais de fabrication. Il est amené à rester debout, il manipule des charges et est exposé fréquemment à la chaleur ou au froid. Il doit respecter les règles d'hygiène et porter des vêtements appropriés.

## Les activités

- Produire et valoriser des préparations culinaires
- Réaliser la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels

Le recrutement sur ce métier nécessite l'obtention du concours d'adjoint technique territorial principal des établissements.

SOLIDARITÉ  
COLLÈGES  
DÉVELOPPEMENT  
LOCAL  
INFRASTRUCTURES  
ET TRANSPORT  
ÉCONOMIE  
SPORT  
CULTURE  
TOURISME