Date d'établissement de la fiche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ Renseigné par : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Employeur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date d'embauche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_\_
Contrat : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Temps de travail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Niveau** | **0 = Néant** | **1 = Potentiel** | **2 = Faible** | **3 = Moyen** | **4 = Intense** |

**Lieux de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| cuisine |  | zone chaude ou zone de cuisson |  |
| zone ou local de préparations froides |  | légumerie |  |
| plonge-batterie |  | réserve sèche en cuisine |  |
| chambre froide |  | zone de distribution des plats |  |
| local à déchets |  |  |  |

**Organisation du travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| travail au sein d'une équipe |  | dépendance fonctionnelle ou hiérarchique |  |
| travail géré seul |  | délais à respecter |  |
| travail le week-end |  | très tard le soir |  |
| travail de nuit |  | fluctuation hebdomadaire de la charge de travail |  |
| fluctuation saisonnière |  | coupure de travail > 3H |  |

**Tâches**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| composer les menus |  | commander les denrées alimentaires |  |
| réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes |  | ranger / stocker les denrées alimentaires |  |
| travailler les denrées alimentaires |  | élaborer les préparations froides |  |
| préparer les plats chauds |  | présenter les plats pour le service |  |
| veiller au respect des conditions d'hygiène |  | entretenir le matériel et les locaux |  |
| manager une équipe |  | gérer le budget |  |
| effectuer des tâches administratives connexes |  |  |  |

**Outils et équipements**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| appareils de cuisson |  | friteuse |  |
| appareils électro-ménagers |  | ustensiles de cuisine |  |
| trancheuse à jambon |  | réfrigérateurs, congélateurs, |  |
| hotte en cuisine |  | lave-mains à commande non manuelle |  |
| essuie-mains jetable |  | monte-charge |  |
| station de lavage |  | poubelle fermée, à pédale. |  |

**Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| denrées alimentaires (cuisinier) |  | déchets ménagers |  |
| huile de friture usagée |  | produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  |

**Tenue de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| veste et pantalon blancs |  | coiffe |  |
| toque |  | tablier |  |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  | gants adaptés à l'activité |  |
| manique |  |  |  |

*Fiche de poste du 19/05/2025 issue de la FMP Cuisinier, consultable sur le site :*

[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)