



Site

[Accueil](#)
[Actualités du site](#)
[Actualités santé sécurité](#)
[Agenda](#)
[Plan du site](#)
[Mentions légales](#)

Association

[Espace adhérents](#)
[Présentation de l'association](#)
[Contact](#)
[Adhérer](#)

Fiches

[Fiches de métiers](#)
[Fiches de SMR](#)
[Fiches de risques](#)
[Fiches de postes](#)
[Fiches d'entreprises](#)
[Fiches médico-administratives](#)

Notes d'information

[Fiches conseils](#)
[Dépliants d'information](#)
[Rappels code du travail](#)

Législation

[Actualités juridiques](#)
[Documentation juridique](#)

Documentation

[Bibliographie - Documents](#)
[Evaluation des risques](#)
[Liens utiles](#)

Forum

[Forum](#)

Cuisinier traditionnel

FICHE METIER BOSSONS FUTE N°115

ROME : [G1602](#) - [G1601](#) CITP-08 : 5120 INSEE : [636d](#)

1. INTITULES SYNONYMES OU APPARENTES

- ▶ Aide de cuisine, apprenti cuisinier, commis de cuisine, demi-chef de partie, chef de partie, second de cuisine, chef cuisinier.

2. DEFINITION

- ▶ Le cuisinier traditionnel est un salarié ou un artisan de niveau CAP à BTS qui assure la préparation des repas pour une clientèle de restaurant, à la table ou parfois en buffet, en vue d'un service direct. Il peut travailler en restauration privée ou collective. La cuisine en liaison chaude ou froide sera traitée ailleurs.

3. FORMATION - QUALIFICATION

- ▶ L'emploi est accessible avec un diplôme de niveau V ou plus dans le secteur de la restauration. Pour exercer une activité à son compte une formation en comptabilité/gestion est souvent indispensable. Cette formation peut être dispensée par les chambres consulaires.

4. ACTIVITE PRINCIPALE

4.1. LIEUX D'ACTIVITE

- ▶ Cuisine ou laboratoire annexé à un restaurant, un salon de thé, une brasserie, un bateau.

4.2. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

L'activité consiste, selon la fonction et la taille de l'entreprise, à :

- ▶ Etablir les menus
- ▶ S'approvisionner : commander, réceptionner, stocker les matières premières
- ▶ Préparer et réaliser les plats, assurer la présentation en vue du service, dans le respect des contraintes sanitaires
- ▶ Gérer le budget cuisine
- ▶ Maintenir les locaux en bon état de propreté

4.3. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- ▶ Couteaux divers, broyeurs, mixers, hachoirs, malaxeurs, trancheurs, coupe-pains, éplucheurs à légumes
- ▶ Piano, plaques de cuisson, friteuses, sauteuses, fours traditionnels et à micro-ondes, hottes aspirantes
- ▶ Réfrigérateurs, congélateurs
- ▶ Bassines, casseroles, spatules
- ▶ Eviers, machines à laver, jets d'eau

4.4. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES

- ▶ Aliments frais ou surgelés, conserves
- ▶ Boissons

- ▶ Petits instruments de cuisine : couverts, spatules, écumoirs, manilles, torchons, films de protection...
- ▶ Produits d'entretien, matériel de nettoyage

4.5. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES

- ▶ Travail en solitaire ou en petite équipe, contact avec les fournisseurs, le personnel du service, quelquefois les clients

4.6. EXIGENCES PARTICULIERES

- ▶ Gérer plusieurs tâches ou situations en même temps
- ▶ Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (application des principes HACCP)
- ▶ Tenir son poste de travail propre et bien rangé
- ▶ Travailler sous pression
- ▶ Savoir s'adapter à une situation imprévue
- ▶ Avoir une bonne présentation – Être propre
- ▶ Soulever et/ou porter manuellement des charges lourdes (vaisselle, plats, casseroles...)
- ▶ Travailler en position debout permanente
- ▶ Travailler dans des postures contraignantes et inconfortables : debout, bras levés, torsion du tronc, pencher en avant
- ▶ Effectuer des gestes répétitifs des membres supérieurs (épaules, coudes, poignets) : laver, essuyer...
- ▶ Supporter le port d'équipement de protection individuelle : gants, charlotte, tenue de travail, chaussures de sécurité
- ▶ Travailler le week-end, le soir, en horaires variables

4.7. TRAVAILLEURS HANDICAPES

- ▶ Sous réserve d'en avoir les capacités professionnelles l'emploi peut être accessible à des travailleurs présentant certains types de handicaps moyennant des adaptations : surdité-mutité (selon les postes), troubles du langage (selon les postes), certains troubles moteurs
- ▶ Emploi peu compatible avec la cécité, les dermatoses apparentes importantes

5. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- ▶ Encadrement d'une équipe
- ▶ Gestion de l'entreprise
- ▶ Réception et rangement des boissons et autres articles

6. DANGERS

6.1. ACCIDENTS DU TRAVAIL

- ▶ Chute de plain-pied en cas d'obstacle imprévu sur les trajets
- ▶ Chute de hauteur en cas d'installation sur plusieurs niveaux
- ▶ Plaies, contusions, entorses, fractures
- ▶ Brûlures sèches ou humides : fours, aliments, plats, huile de cuisson ou de friture, eau bouillante...
- ▶ Coupure (couverts, bris de vaisselle)
- ▶ Projections oculaires
- ▶ Agression en cas de retour tardif au domicile

6.2. AMBIANCES ET CONTRAINTES PHYSIQUES

- ▶ Contraintes thermiques : chaleur et humidité dans la cuisine, froid dans les réserves, courants d'air
- ▶ Communication vocale des consignes

- ▶ Exposition au bruit : machines à laver, hottes, chocs des ustensiles et des plats
- ▶ Lumière artificielle souvent, éclairage variable selon les secteurs de travail
- ▶ Surveillance visuelle permanente : niveau de cuisson, préparation des assiettes pour le service
- ▶ Travail debout en permanence, piétinement, antéflexion
- ▶ Déplacements fréquents avec parfois montées et descentes d'escaliers
- ▶ Circulation dans des espaces exigus
- ▶ Rapidité d'exécution des tâches
- ▶ **Manutention** et port de charges : produits alimentaires, casseroles...
- ▶ Risques électriques liés à l'utilisation des machines en atmosphère humide

6.3. AGENTS CHIMIQUES

- ▶ Manipulation de produits allergisants et/ou irritants
- ▶ Produits d'entretien ménager caustiques

6.4. AGENTS BIOLOGIQUES

- ▶ Par les denrées alimentaires manipulées : leptospirose, brucellose...

6.5. CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET RELATIONNELLES

- ▶ Adaptation permanente à la diversité de la clientèle
- ▶ Organisation de la gestion de plusieurs commandes en même temps
- ▶ Travail sous pression de temps au moment des coups de feu
- ▶ Réponses en urgence aux demandes ponctuelles
- ▶ Sollicitation permanente de la mémoire visuelle et auditive : surveiller plusieurs plats, plusieurs commandes, éventuellement plusieurs employés en même temps
- ▶ Horaires de travail variables selon les besoins du restaurant :
 - en journée (10 heures à 17 heures), d'ouverture (6 heures à 14 heures et plus), de fermeture (18 heures 30 à 2 heures du matin : travail de **nuit**)
 - en coupure (repos de 14 heures à 18 heures 30), avec des amplitudes horaires (du début à la fin de la journée de travail) supérieures à 10, voire 12 heures par jour (10 heures 30 à 22 heures, voire 24 heures)
- ▶ Rythme de travail variable d'un jour à l'autre et d'une semaine sur l'autre
- ▶ Travail le week-end et les jours fériés
- ▶ Repos rarement le week-end et pas toujours consécutifs
- ▶ Salaire variable en fonction de l'activité
- ▶ Contact alimentaire exigeant des précautions d'hygiène rigoureuses
- ▶ Port d'une tenue de travail à entretenir en partie : pantalon, veste, tablier, coiffe, masque, gants..
- ▶ Pression de la hiérarchie pour un travail toujours plus rapide
- ▶ Surcharge de travail par non-remplacement des absences

7. RISQUES POUR LA SANTE

- ▶ Voir aussi la fiche **Risque alimentaire**.

7.1. MALADIES PROFESSIONNELLES

- ▶ **Tableau n°57** RG : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- ▶ **Tableau n°65** RG : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique
- ▶ **Tableau n°66** RG : Rhinite et asthmes professionnels

7.2. AUTRES MALADIES LIEES A L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

- ▶ Douleurs rachidiennes
- ▶ Douleurs des membres inférieurs (jambes lourdes, podalgies)
- ▶ Troubles du sommeil en rapport avec les horaires irréguliers
- ▶

- Fatigue physique, psychologique ou cognitive
- ▶ Perturbation de la vie privée (isolement social, instabilité conjugale, absence de vie de famille)
- ▶ Mycoses

8. SURVEILLANCE MEDICALE

- ▶ Pour la restauration privée, les consommateurs des denrées alimentaires étant étrangers à l'entreprise, la surveillance des salariés n'incombe pas au médecin du travail (Circulaire du 8 mars 1995).
- ▶ Pour la restauration collective, la surveillance médicale renforcée incombe au médecin du travail. Voir la fiche [Denrées alimentaires](#).

8.1. VISITE MEDICALE

- ▶ Visite médicale à l'embauche puis tous les deux ans (hors restauration collective en milieu de travail et en l'absence de travail de nuit)
- ▶ Visite médicale préalable à l'affectation puis tous les six mois en cas de travail de **nuît** (salarié qui accomplit, au moins deux fois par semaine, selon son horaire habituel, au moins trois heures de son temps quotidien entre 21 heures et 6 heures ou qui accomplit au minimum 270 heures de travail de nuit pendant une période de 12 mois consécutifs).
- ▶ Vérifier l'absence de maladie exigeant une prise régulière de médicament et une vie régulière (diabète, hypertension artérielle, troubles endocriniens, troubles digestifs) ou le retentissement du travail sur cette pathologie
- ▶ Contrôler :
 - l'appareil ostéo-articulaire : rachis, articulations des membres, statique
 - l'état veineux, la tolérance cardio-vasculaire
 - l'état cutané
 - la fatigue et les troubles du sommeil
 - l'équilibre psychologique : s'inquiéter du retentissement professionnel sur la vie personnelle

8.2. EXAMENS COMPLEMENTAIRES

- ▶ Pour la manipulation de [denrées alimentaires](#) en restauration collective, des examens complémentaires pourront être pratiqués dans certains cas : coproculture, recherche de staphylocoques présumés pathogènes dans le rhinopharynx et les fosses nasales, recherche de streptocoques hémolytiques A dans le pharynx.
- ▶ Audiogramme, contrôle visuel, bilan cardiaque si nécessaire

8.3. VACCINATIONS

- ▶ DTPolio tous les 10 ans conseillé
- ▶ Vaccination contre l'hépatite A des personnes séronégatives à discuter

8.4. SUIVI POST PROFESSIONNEL

- ▶ Néant

8.5. DOSSIER MEDICAL

- ▶ Sauf risques particuliers, pas de durée réglementaire de conservation du dossier médical mais la prescription en matière de responsabilité médicale est de dix ans à compter de la date de consolidation d'un dommage éventuel.

9. NUISANCES POUR L'ENVIRONNEMENT EXTERIEUR

- ▶ Transmission d'une toxi-infection alimentaire à la clientèle en cas de contamination des plats par du personnel porteur de germes ou en cas de préparation non conforme aux règles d'hygiène. Voir la fiche Risques alimentaires.
- ▶ Attrance d'insectes (cancrelas) ou de rongeurs (rats) lorsque les détritres sont laissés à l'air libre

- ▶ Prolifération bactérienne sur les détritrus
- ▶ Renversement des poubelles mal fermées par les animaux errants
- ▶ Feu de cuisine
- ▶ Attentat possible comme dans tous les lieux publics

10. ACTIONS PREVENTIVES

10.1. INDICATEURS D'AMBIANCE ET METROLOGIE

- ▶ Ambiance thermique (température, hygrométrie) : mesurages à l'aide d'un thermomètre, d'un thermohygromètre...
- ▶ Manutention : analyse de la manutention manuelle au poste de travail

10.2. PREVENTION COLLECTIVE

- ▶ De conception :
 - Prévoir des cuisines au nord pour protéger des grosses chaleurs
 - Prévoir des cuisines ou des laboratoires de taille suffisante
 - Installer les cuisines de restaurant sur le même niveau que les zones de stockage pour éviter les montées d'escaliers
 - Respecter les normes de sécurité notamment pour les risques électriques, les incendies
 - Respecter l'ergonomie et les règles d'hygiène pour l'implantation des postes de travail (qualité des sols, niveau de bruit des machines, lavabo à commande non manuelle, essuie-mains jetables
 - Installer une extraction des vapeurs efficace et régulièrement contrôlée
 - Vestiaires, lavabos et douches pour le personnel
- ▶ D'organisation :
 - Respecter le principe de la marche en avant pour la confection des repas
 - Entretien et contrôle régulier des machines
 - Entretien du linge par un service spécialisé
 - Utilisation des produits d'entretien spécifiques aux locaux et matériaux alimentaires
 - Désinsectisation et dératisation
- ▶ De gestion :
 - Prévoir une salle de repos pour le personnel en cas de travail en coupure
 - Préconiser des tenues de travail pratiques : chaussures stables, vêtements confortables
 - Organiser les plannings pour permettre une certaine régularité de vie
 - Favoriser le travail en équipe
 - Prévoir le paiement des taxis en cas de retours tardifs
 - Former les directions au respect du personnel et à la gestion des encouragements

10.3. PREVENTION INDIVIDUELLE

- ▶ Choix de vêtements et de chaussures adaptés
- ▶ Hygiène de vie (vie sociale, activité de nature, limitation de la consommation de tabac et d'alcool)

10.4. FORMATION - INFORMATION - SENSIBILISATION

- ▶ A l'hygiène alimentaire : respect des consignes techniques et de la chaîne du froid
- ▶ A l'hygiène personnelle : lavage des mains réguliers, à chaque changement de tâche, après passage aux toilettes
- ▶ A la manutention
- ▶ Aux risques du métier : incendie, électricité, coupures, brûlures
- ▶ Aux premiers secours : brûlures, coupures, contusions

11. REGLEMENTATION

11.1. TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES

- ▶ [Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011](#) relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale - J.O. n° 0147 du 26 juin 2011. Entrée en vigueur : 1er octobre 2012.
- ▶ [Arrêté du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- ▶ [Arrêté du 25 mai 2009](#) portant reconduction de l'[arrêté du 1er juin 2004](#) relatif au titre professionnel de cuisinier
- ▶ [Décret no 99-256 du 31 mars 1999](#) relatif à la durée du travail dans les hôtels, cafés, restaurants
- ▶ Circulaire DEPSE/SDTE/C 95-7011-DRT n°95-6 du 8 mars 1995 relative à la surveillance médicale des salariés procédant à la manipulation des denrées animales et d'origine animale
- ▶ [Arrêté du 15 juin 1993](#) modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1975 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires
- ▶ Circulaire n°10 du 29 avril 1980 relative à l'application de l'arrêté du 11 juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale
- ▶ [Arrêté du 11 juillet 1977](#) fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale (Travaux de préparation, de conditionnement, de conservation et de distribution de denrées alimentaires)
- ▶ Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

11.2. RECOMMANDATIONS

Néant

11.3. NORMES

NORMES FRANCAISES ET EUROPEENNES ([AFNOR](#))

- ▶ [NF V01-001](#). Mars 2006. Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux - Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP
- ▶ [NF EN ISO 22000](#). Octobre 2005. Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire Arrêté du 5 mai 2009 portant reconduction de l'arrêté du 5 mai 2004 relatif au titre professionnel de responsable de cuisine en restauration collective

11.4. CONVENTIONS COLLECTIVES

- ▶ [Convention collective nationale du personnel de la restauration publique](#). Brochure n°3003 du J.O.
- ▶ [Convention collective nationale des entreprises de restauration des collectivités](#). Brochure n°3225 du J.O.
- ▶ [Convention collective régionale des hôtels de tourisme trois, quatre et quatre étoiles de luxe \(Région parisienne\)](#). Brochure n°3231 du J.O.
- ▶ [Convention collective nationale de la restauration ferroviaire](#). Brochure n°3227 du J.O.
- ▶ [Convention collective nationale de la restauration rapide](#). Brochure n°3245 du J.O.
- ▶ [Convention collective nationale de l'hôtellerie de plein air](#). Brochure n°3271 du J.O.
- ▶ [Convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants \(HCR\)](#). Brochure n°3292 du J.O.

12. BIBLIOGRAPHIE

- ▶ ROME Les fiches métiers. G1602 Personnel de cuisine - G1601 Management du personnel de cuisine. (Pôle emploi) (2009)
- ▶ Classification Internationale Type des professions (CITP-08) : 5120 Cuisiniers. ([O.I.T.](#)) (2008)
- ▶ [Cuisinier](#). Fiche de poste n°39. Catherine Vollet, Béatrice Muller et Dominica Feron ([Médecine du travail Durance Luberon](#)) (2004)

- ▶ Classification INSEE des professions (PCS 2003) : 588a Maîtrise de restauration : cuisine / production - 561d Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration. ([INSEE](#)) (2003)
- ▶ [Restauration d'entreprise. Aide-mémoire juridique](#). TJ 10. ([INRS](#)) (2003)
- ▶ [La restauration traditionnelle. Prévention des risques professionnels](#). Edition INRS ED 880. ([INRS](#)) (2003)
- ▶ Cuisinier. Fiche médico-professionnelle 35. Cahiers de médecine interprofessionnelle, volume 41, n°2, 2001. ([Docis](#))

AUTEURS : Docteur Pierrette Trilhe (médecin du travail) (SMT d'Amboise, Bléré, Loches) (37)

DATE DE CREATION : Janvier 2004

DERNIERE MISE A JOUR : Décembre 2011

Commentaires

[Réagir à cette fiche](#)