

Brochure n° 3275

Convention collective nationale
IDCC : 1790. – ESPACES DE LOISIRS,
D'ATTRACTIONS ET CULTURELS

AVENANT N° 47 DU 7 JUILLET 2014
RELATIF À LA CRÉATION D'UN CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE
« AGENT DE CUISINE »

NOR : ASET1451050M
IDCC : 1790

PRÉAMBULE

Les partenaires sociaux sont convenus de conclure un accord portant sur la création d'un certificat de qualification professionnelle (CQP) « Agent de cuisine » et de le valoriser au travers de la grille de classification. Ce certificat de qualification professionnelle s'adresse en priorité aux salariés des niveaux I et II.

Conscientes des enjeux que représente la formation pour la branche professionnelle des parcs de loisirs et d'attractions, les parties confirment leur volonté de reconnaître la qualification acquise par l'expérience professionnelle, complétée de sessions de formation dans un souci permanent d'avoir un personnel compétent et qualifié pour mieux répondre aux besoins et exigences du public.

Ce CQP est issu des besoins et des attentes des sites de loisirs et culturels.

Cet avenant a pour objet de fixer la reconnaissance du CQP au travers de la grille de classifications et de rémunération.

Il est complété en annexe par :

- le référentiel de compétences ;
- l'organisation de la préparation ;
- la délivrance du CQP ;
- la reconnaissance du CQP.

Article 1^{er}

La commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation (CPNEF) de la convention collective nationale des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CCNELAC) du 5 janvier 1994 a arrêté le dispositif du CQP « Agent de cuisine » annexé ci-après.

Article 2

Les partenaires sociaux s'accordent sur le placement du certificat de qualification professionnelle « Agent de cuisine » au niveau II, coefficient 175, de la grille de classifications de la convention collective.

Article 3

Date d'effet. – Durée. – Dépôt

Le présent accord est conclu pour une durée indéterminée.

Il pourra être révisé selon les règles prévues aux articles L. 2222-5, L. 2261-7 et L. 2261-8 du code du travail, et dénoncé selon les règles prévues aux articles L. 2222-6, L. 2261-9 à L. 2261-13 du même code. Les parties prévoient la possibilité de procéder à une dénonciation partielle du présent accord.

Le présent accord sera déposé en deux exemplaires (une version sur support papier signée des parties et une version sur support électronique) auprès des services centraux du ministre chargé du travail, dans les conditions prévues aux articles L. 2231-6 et D. 2231-2 et suivants du code du travail.

Cet accord sera déposé au greffe du conseil des prud'hommes dont dépend le siège du SNELAC.

En outre, un exemplaire sera établi pour chaque partie.

Les parties conviennent de solliciter l'extension du présent accord, afin de le rendre applicable à l'ensemble des entreprises entrant dans le champ d'application de la convention collective nationale des espaces de loisirs, d'attractions et culturels.

Fait à Paris, le 7 juillet 2014.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

Organisation patronale :

SNELAC.

Syndicats de salariés :

FS CFDT ;

SNEPAT FO ;

FCS UNSA.

ANNEXE

CQP « Agent de cuisine »

Note :

Dans ce référentiel, le genre masculin est utilisé tout au long du document, dans l'unique but d'alléger le texte.

Préambule

En lien direct avec les métiers de la restauration, la CPNEF a créé en 1997 un CQP « Opérateur de restauration rapide » et a reconnu en 2009 un CQP « Agent de restauration » issu de la branche de l'industrie hôtelière.

Deux caractéristiques principales de ces deux CQP sont d'être en contact permanent avec la clientèle et de préparer des plats simples et rapides en assemblage.

Code des fiches ROME les plus proches

C1211 : aide de cuisine.

C1206 : cuisinier.

Description de l'emploi type

L'agent de cuisine réalise une prestation culinaire en restaurant dans un espace de loisirs, un parc d'attractions ou un espace culturel.

Il prépare son poste de travail avant l'arrivée des clients et gère l'approvisionnement des produits dont il a besoin.

Il met en œuvre des techniques de préparations culinaires en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les fiches techniques qui sont mises à disposition par sa hiérarchie.

Il prépare des entrées et des desserts simples, des plats chauds en cuisine, au poste grillades ou rôti.

Il doit apporter une attention particulière à la présentation et à l'harmonie des assiettes et/ou des plats qu'il prépare.

Il travaille généralement en cuisine et parfois à la vue de la clientèle, sans avoir de contact direct avec elle.

Il prépare, en amont de l'assemblage ou de la cuisson, les matières premières qu'il cuisine.

L'emploi type se définit par la fonction de « commis de cuisine » dans les grosses brigades et « cuisinier » dans les petites équipes.

Conditions d'exercice

L'emploi s'exerce au sein de points de restauration divers dans tout type de structure de loisirs, parc d'attractions ou culturel.

Il implique la station debout et de fréquentes allées et venues. L'emploi nécessite parfois des manipulations de charges.

Il s'exerce le plus souvent en continu, en horaire de jour et, parfois (selon l'entreprise), en soirée.

Les contrats sont saisonniers, généralement d'avril à septembre, ou à durée indéterminée dans les parcs ou les espaces de restauration ouverts toute l'année. Les jours de repos hebdomadaires sont en semaine, et exceptionnellement le week-end.

Compte tenu de la grande fréquentation des parcs, l'activité est souvent très soutenue et les quantités de mets à préparer sont très conséquentes.

L'activité nécessite de respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité s'appliquant au contrôle des marchandises, à leur manipulation et à leur distribution.

Conditions d'accès à l'emploi

Avoir un projet professionnel orienté vers les métiers de la restauration.

Avoir bénéficié d'une expérience professionnelle ou d'une formation en restauration, même minime, est apprécié.

Champ de responsabilités

Le métier s'exerce le plus souvent en équipe.

L'agent de cuisine travaille le plus souvent sous la responsabilité d'un cuisinier expérimenté, d'un demi-chef de partie ou, dans des structures plus petites, du responsable de restaurant.

Finalité du poste

Traiter et transformer des matières premières afin d'assurer une production culinaire conforme à celle attendue par la clientèle d'un parc de loisirs.

Missions

M1 : assurer les opérations préliminaires à la préparation des plats.

M2 : préparer, assembler et dresser les entrées et les desserts.

M3 : préparer des plats chauds cuisinés.

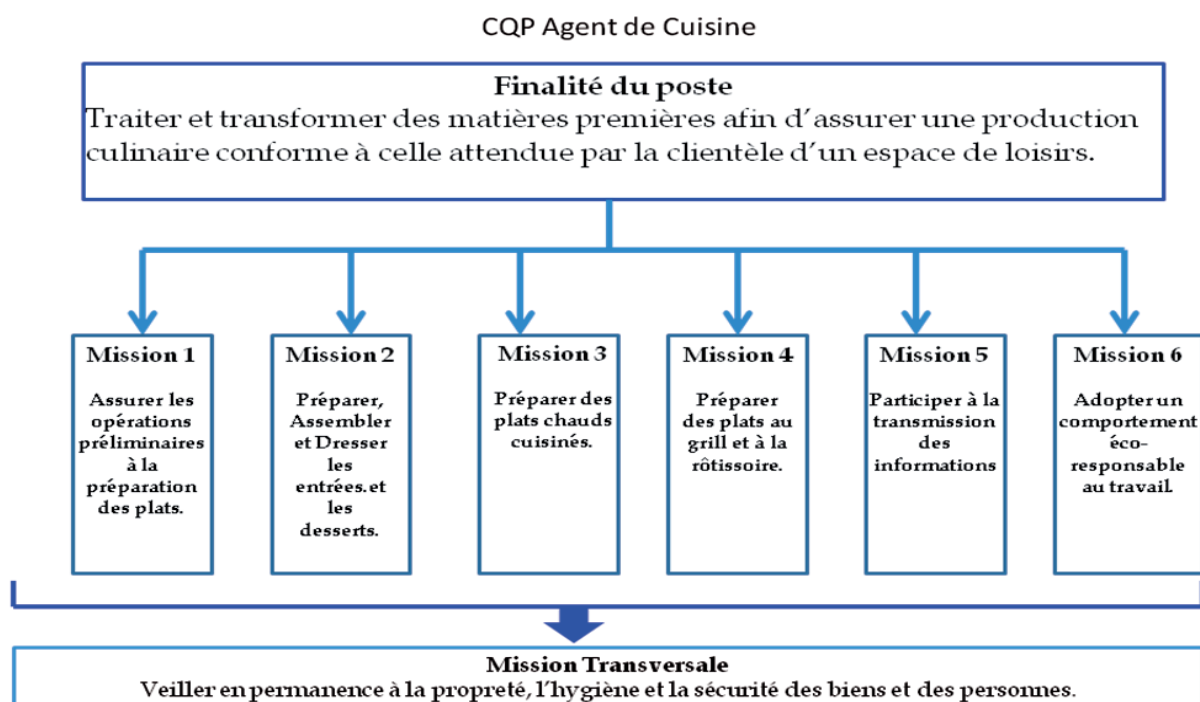
M4 : préparer des plats au grill et à la rôtissoire.

M5 : participer à la transmission des informations.

M6 : adopter un comportement écoresponsable au travail.

Mission transversale

Veiller en permanence à la propreté, l'hygiène et la sécurité des biens et des personnes.



Mission transversale. – Veiller en permanence à la propreté, l'hygiène et la sécurité des biens et des personnes

ACTIVITÉS	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	APTITUDES
<p>Hygiène alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> – mettre de côté et alerter en cas de non-conformité des matières premières ; – s'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste de travail, exemples : température chambre froide, de vitrines réfrigérées, systèmes de ventilation... ; – veiller au retrait des produits non utilisables ou hors norme (DLC, DLUO dépassées, produit souillé, non présentable...). <p>Nettoyage :</p> <ul style="list-style-type: none"> – nettoyer tout le matériel de production ; – maintenir le poste de travail ordonné tout au long du service ; – vérifier et maintenir propres les locaux. <p>Sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> – mettre sa tenue de travail et s'assurer de sa conformité par rapport aux règles de l'entreprise ; – utiliser le matériel mis à disposition en respectant strictement les règles de sécurité. 	<p>Hygiène alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> – citer les cas de retrait de produits impropres à la vente ; – expliquer les règles d'hygiène se rapportant à l'utilisation des produits frais et à leur conservation ; – expliquer le contenu d'une étiquette sur un produit ; – identifier les conditions de stockage des matières premières ; – expliquer les conséquences directes et indirectes du non-respect des règles d'hygiène et de propreté ; – citer les contrôles à effectuer au poste de travail et identifier qui fait ces contrôles ; – citer les facteurs de contamination et expliquer les incidences sur la sécurité alimentaire ; – citer les règles de manipulation des produits et les précautions à prendre en matière d'hygiène, de sécurité des personnes et des biens ; – expliquer la notion de traçabilité. <p>Sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> – identifier les risques liés à l'activité ; – expliquer les règles de sécurité au poste de travail et celles liées à l'utilisation du matériel (machines électriques et coupantes...); – citer la fonction et la localisation des moyens de protection individuelles ; – expliquer l'organisation de l'entreprise et citer le rôle des interlocuteurs. 	<p>Hygiène alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> – appliquer les procédures d'enlèvement de produits non conformes en respectant les procédures (mettre de côté, informer...) ; – appliquer les règles d'hygiène alimentaire en vigueur dans l'entreprise ; – respecter le temps de conservation des produits préparés ; – agir afin de prévenir tout risque de contamination des produits ; – utiliser en permanence la tenue professionnelle exigée. <p>Nettoyage :</p> <ul style="list-style-type: none"> – respecter et appliquer les procédures de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, du matériel et des équipements mis à disposition ; – ranger son poste de travail et éliminer les déchets au fur et à mesure de la production ; – repérer les anomalies et les dysfonctionnements lors des tâches de nettoyage (revêtement, canalisation bouchée...). <p>Sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> – identifier les dysfonctionnements des équipements du poste et procéder aux ajustements nécessaires en respectant les consignes établies ; – intégrer en permanence dans son activité les consignes de sécurité et de santé au travail ; – appliquer les procédures en cas de situation dangereuse ; – utiliser un extincteur. 	<p>Rigueur. Méthode. Vigilance. Précision. Conscience professionnelle. Organisation.</p>

Mission 1. – Assurer les opérations préliminaires à la production

ACTIVITÉS	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	APTITUDES
<p>Commander les produits nécessaires auprès du service concerné.</p> <p>Vérifier les emballages, décartonner.</p> <p>Déconditionner les produits livrés prêts à l'emploi (produits appertisés, surgelés...).</p> <p>Vérifier les produits avant utilisation.</p> <p>Réaliser sur les matières premières (légumes, fruits, viandes, poissons...) les premiers traitements avant leur utilisation en production.</p> <p>Remettre en température les produits surgelés en respectant les techniques et les procédures.</p> <p>Réhydrater les produits (sauces, bouillons...).</p> <p>Stocker les produits remis en température en attendant leur utilisation et en respectant les normes d'hygiène alimentaire.</p> <p>Décontaminer les légumes.</p>	<p>Expliquer l'organisation du service et citer le rôle des interlocuteurs.</p> <p>Expliquer le principe de la « marche en avant ».</p> <p>Citer les différentes gammes de produits.</p> <p>Citer les unités de poids et faire les conversions.</p> <p>Citer les unités de volume et faire les conversions.</p> <p>Citer les différents moyens de conservation des aliments.</p> <p>Lecture et écriture du français.</p> <p>Compter (quatre opérations).</p>	<p>Réceptionner des produits au poste de travail et :</p> <ul style="list-style-type: none"> – faire le rapprochement livraison-commande quantitatif et qualitatif (visuel) ; – contrôler la conformité des produits : détecter les écarts, les anomalies usuelles et y associer la conduite à tenir ; – manipuler les produits avec les précautions nécessaires ; – compléter les différents documents et appliquer les différentes procédures lors de la commande et de la réception des produits. <p>Laver, décontaminer les fruits et les légumes en appliquant les procédures et les protocoles.</p> <p>Acheminer les produits en zone propre en respectant la « marche en avant ».</p> <p>Utiliser une balance.</p> <p>Appliquer les consignes des fiches techniques mises à disposition.</p> <p>Réaliser la préparation des produits en respectant les fiches de travail, les consignes d'organisation.</p> <p>Remettre les produits surgelés en température.</p> <p>Utiliser une thermosonde.</p> <p>Réaliser son travail dans le temps imparti.</p> <p>Stocker les produits remis en température jusqu'à leur utilisation ou l'envoi en salle.</p>	<p>Méthode.</p> <p>Organisation.</p> <p>Rigueur.</p> <p>Rapidité d'exécution.</p> <p>Gestion du temps.</p> <p>Sens de l'organisation.</p> <p>Résistance physique et nerveuse.</p>

Mission 2. – Préparer, assembler et dresser les entrées et les desserts

ACTIVITÉS	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	APTITUDES
<p>Cuire les produits de base (œufs, viandes blanches) et les faire refroidir dans le respect des règles d'hygiène alimentaire.</p> <p>Réaliser des plats en assemblage conformes à la demande : salades, hors-d'œuvre, sandwiches...</p> <p>Travailler avec des PAI (produit alimentaire intermédiaire).</p> <p>Stocker les plats préparés.</p> <p>Préparer des desserts :</p> <ul style="list-style-type: none"> – remettre en température des pâtisseries ; – utiliser ou assembler les produits frais ou PAI (œufs à la neige, salade de fruits frais...). 	<p>Lire un document en langue française.</p> <p>Compter (quatre opérations).</p> <p>Citer les unités de poids et faire les conversions.</p> <p>Citer les unités de volume et faire les conversions.</p> <p>Citer la définition d'un PAI et donner des exemples.</p> <p>Citer les unités de poids et faire les conversions.</p> <p>Citer l'utilisation de chacun des outils et appareils utilisés en cuisine.</p>	<p>Préparer les fruits et légumes en respectant les techniques culinaires, les règles et les protocoles :</p> <ul style="list-style-type: none"> – éplucher ; – tailler (julienne, bâtonnets) ; – ciseler les oignons, échalote ; – monder les tomates ; – tourner ; – historier. <p>Utiliser le matériel et les machines adaptés à la préparation des produits (robo-coupe, couteaux, essoreuse...).</p> <p>Respecter les fiches techniques et les procédures (mode opératoire, grammage...).</p> <p>Produire des plats conformes aux attentes (goût, visuel).</p> <p>Stocker les produits remis en température jusqu'à l'envoi en salle.</p> <p>Utiliser le matériel approprié à chacune des tâches.</p> <p>Cuire les produits en respectant les temps de cuisson (œufs, viandes...).</p> <p>Réchauffer les entrées à base de pâtes salées.</p> <p>Effectuer les assaisonnements des hors-d'œuvre.</p> <p>Trancher/découper les viandes froides et la charcuterie.</p> <p>Remettre les desserts surgelés en température.</p> <p>Préparer une salade de fruits frais.</p> <p>Assembler des PAI en respectant les fiches techniques.</p>	<p>Méthode</p> <p>Organisation.</p> <p>Rigueur.</p> <p>Rapidité d'exécution.</p> <p>Gestion du temps.</p> <p>Sens de l'organisation.</p> <p>Résistance physique et nerveuse.</p>

ACTIVITÉS	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	APTITUDES
		<p>Stocker les produits dans les lieux appropriés (chambres froides, négatives ou positives...).</p> <p>Gérer son temps et s'organiser pour « envoyer » les plats au moment voulu.</p> <p>Utiliser en toute sécurité le matériel mis à disposition en respectant la sécurité.</p> <p>Utiliser une cellule de refroidissement.</p>	

Mission 3. – Préparer des plats chauds cuisinés

ACTIVITÉS	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	APTITUDES
<p>Cuire des produits, les assembler et les conserver pour obtenir, au moment de l'envoi, des plats conformes à la qualité attendue (visuel, température, goût...).</p> <p>Effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance (PCA) en respectant les procédures.</p> <p>Réaliser des sauces à base de PAI (produits alimentaires intermédiaires).</p> <p>Portionner les plats préparés en respectant les grammages et la présentation attendue.</p> <p>Préparer, cuire et accommoder diverses garnitures de légumes.</p> <p>Conditionner les plats préparés.</p>	<p>Lire une température.</p> <p>Citer les différents matériels de cuisson et leur utilisation : fours pulsé, vapeur, micro-ondes...</p> <p>Citer les différentes données de la remise en température d'un PCA (durée, température...).</p> <p>Expliquer les différents stades de cuisson d'une viande : bleu, saignant, à point...</p> <p>Citer les règles à respecter pour le maintien au chaud (durées, températures...).</p> <p>Expliquer les notions de traçabilité.</p>	<p>Respecter les fiches techniques.</p> <p>Organiser son travail pour « envoyer » les plats dans les temps.</p> <p>Utiliser le matériel approprié à chacune des tâches.</p> <p>Remettre et maintenir en température les PCA en respectant les procédures (durées, températures...).</p> <p>Poêler un steak, un filet de poisson, une viande blanche.</p> <p>Respecter les techniques de cuisson.</p> <p>Trancher et découper les viandes en respectant les grammages.</p> <p>Cuire des produits dans un liquide (eau, court-bouillon...).</p> <p>Cuire des pâtes et du riz.</p> <p>Réaliser une purée de légumes.</p> <p>Présenter des plats conformes aux attentes.</p> <p>Utiliser une cellule de refroidissement.</p>	<p>Méthode</p> <p>Organisation.</p> <p>Rigueur.</p> <p>Rapidité d'exécution.</p> <p>Gestion du temps.</p> <p>Sens de l'organisation.</p> <p>Résistance physique et nerveuse.</p>

Mission 4.– Préparer des plats au grill et à la rôtissoire

ACTIVITÉS	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	APTITUDES
<p>Réaliser, éventuellement devant les clients :</p> <ul style="list-style-type: none"> – des grillades ; – des fritures ; – la rôtisserie de viandes. <p>Dresser les assiettes conformes à la qualité attendue (fiche technique) et à la demande des clients (cuisson, accompagnement...).</p>	<p>Expliquer les différents stades de cuisson d'une viande : bleu, saignant, à point...</p> <p>Citer les différentes parties d'une volaille.</p> <p>Citer les règles de conservation des produits frits (conditions, temps de conservation...).</p>	<p>Préparer son poste de travail.</p> <p>Organiser son temps pour répondre aux commandes.</p> <p>Préparer des assiettes conformes aux demandes des clients (accompagnement, sauce, cuisson...).</p> <p>Utiliser le matériel approprié à chacune des tâches.</p> <p>Mettre en route le matériel de cuisson (grill, rôtissoire).</p> <p>Assurer l'entretien du matériel de cuisson : nettoyage des grills, vidange des friteuses... en conformité avec les procédures et les normes d'hygiène alimentaire.</p> <p>Appliquer les modes opératoires de cuisson.</p> <p>Vérifier la cuisson à l'aide d'une thermosonde.</p> <p>Découper un poulet.</p> <p>Trancher une viande rôtie.</p> <p>Vérifier la qualité d'une huile de friture.</p> <p>Cuire des frites.</p> <p>Respecter les grammages et les proportions.</p> <p>Préparer des assiettes conformes aux fiches techniques (composition, aspect, goût...).</p>	<p>Méthode.</p> <p>Organisation.</p> <p>Rigueur.</p> <p>Rapidité d'exécution.</p> <p>Gestion du temps.</p> <p>Sens de l'organisation.</p>

Mission 5. – Participation à la transmission des informations

ACTIVITÉS	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	APTITUDES
Compléter les différents documents administratifs du point de vente (variables selon les points de vente et entreprises : heure d'arrivée, anomalies constatées, relevés, relevés de température...).	Expliquer l'organisation de l'entreprise, le rôle des interlocuteurs et l'importance de son poste de travail. Citer ses clients et fournisseurs internes.	Suggerer des améliorations. Transmettre à l'écrit et à l'oral des messages clairs, complets et précis.	Sens du relationnel. Précision et fiabilité.
Relayer les informations auprès des collègues (oralement et/ou par écrit lorsque cela est demandé).	Lister et expliquer l'intérêt des documents et rapports écrits mis à disposition sur le poste de travail. Identifier le vocabulaire technique commun dans l'entreprise et spécifique à son activité.	Transmettre les informations lors du changement d'équipe ou de poste. Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon fonctionnement et une bonne ambiance au sein de l'équipe de travail.	Rigueur. Anticipation.
Rendre compte à la hiérarchie et au personnel compétent de tout incident ou dysfonctionnement et réclamations des visiteurs.	Ecrire correctement en français.	S'adapter et s'intégrer à l'équipe de travail dans le but d'optimiser la qualité du service demandée.	

Mission 6. – Adopter un comportement écoresponsable au travail

ACTIVITÉS	CONNAISSANCES	SAVOIR-FAIRE	APTITUDES
Appliquer la démarche de développement durable.	Expliquer la politique de l'entreprise en termes de développement durable. Expliquer la notion d'empreinte écologique. Citer les moyens d'économiser l'énergie au poste de travail.	Appliquer les préconisations mises en place dans l'entreprise dans le cadre du développement durable. Adopter un comportement « écoresponsable ».	Ouverture d'esprit.