

# AGENT/AGENTE DE FABRICATION EN CUISINE CENTRALE

Sous les ordres du chef cuisinier ou de la cheffe cuisinière, l'agent ou l'agente de fabrication en cuisine centrale aide à la préparation des repas qui sont ensuite distribués dans les établissements scolaires. Il ou elle participe au nettoyage du matériel et des locaux.

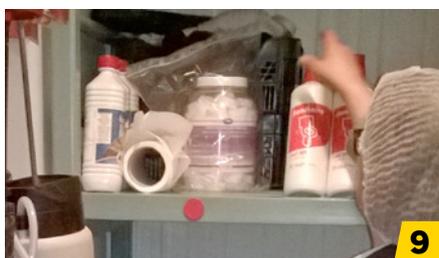
## Métiers proches

Aide-cuisinier/ère  
Commis/e de cuisine  
Employé/e de  
restauration collective

### REPORTAGE

## Marie,

Agente de fabrication  
en cuisine centrale



1 Marie prépare les repas chaque jour en suivant le planning des menus hebdomadaires affiché au tableau.

2 Elle utilise des machines spécialisées, comme cet ouvre-boîte.

3 Elle porte un masque et des gants, et aussi une charlotte et une blouse.

4 Marie remplit les barquettes avec les préparations mijotées en cuisine. Ici, le plat principal.

5 Elle utilise une machine pour sceller les barquettes en faisant attention de ne pas se brûler.

6 Marie pose une étiquette avec la date de consommation, le nom du plat et de l'école.

7 Marie remplit ensuite le lave-vaisselle avec les ustensiles de cuisine à laver.

8 Elle lave les plats à la main, avec des produits d'hygiène alimentaire.

9 Marie utilise des produits d'entretien pour participer au nettoyage du sol avec ses collègues.

### OÙ TRAVAILLE-T-IL ? OÙ TRAVAILLE-T-ELLE ?

- L'agent de fabrication travaille dans les différents locaux de la cuisine centrale : le local de cuisson, les chambres froides, la laverie-vaisselle...
- Une fois préparés, les repas sont ensuite livrés par camions réfrigérés aux cantines.

### QUELLES QUALITÉS ?

- Savoir respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Aimer travailler en équipe
- Faire preuve de vigilance et de rigueur
- Être en bonne forme physique
- Savoir s'organiser

### COMMENT SE FORMER ?

Des exemples de formations après la 3<sup>e</sup> :

- CAP cuisine
- CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)



### Ce qui me plaît...

« J'aime ce métier que j'ai choisi car il me permet de concilier ma vie professionnelle et ma vie privée. Comme je travaillais de 7 h 30 à 14 h 30, j'ai pu travailler et élever mes enfants quand ils étaient plus petits. J'aime aussi bouger, donc mon métier me convient très bien, car il faut changer de place tout le temps. Il faut aussi savoir s'adapter, au froid par exemple, dans les chambres froides où je travaille parfois assez longtemps. »

Nathalie, hôpital Michel Perret, Tullins (38)