

### Présentation du métier

Le second de cuisine / La seconde de cuisine assiste le chef/la cheffe de cuisine dans toutes ses missions. Il ou elle est le véritable bras droit du chef / de la cheffe de cuisine et est capable de remplacer tout membre de l'équipe. Il ou elle participe à l'élaboration des menus, évalue la qualité des produits et réalise des préparations culinaires.

### Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).

### Compétences professionnelles

- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Conditionner des produits
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Dresser des plats pour le service
- Élaborer des plats cuisinés
- Entretenir, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Évacuer, recycler des déchets, des produits
- Gérer les stocks
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Utiliser des équipements, du matériel et des outillages de cuisine

### Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de curiosité
- Faire preuve d'engagement
- Prendre des initiatives et être force de propositions
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1602 - Personnel de cuisine](#).