

Fiche 3

3.-Logistique

3.1.-Intendant

Définition synthétique

Assure la conception et la préparation des repas, les conditionne, les stocke, les distribue ou les sert dans le respect des usages et des règles d'hygiène.

Activités principales

- Élaborer les menus
- Mettre en œuvre les techniques et les règles de fabrication culinaire
- Gérer l'ensemble des approvisionnements, des achats et de l'équipement
- Assurer une veille en matière de création culinaire
- S'assurer de l'entretien des locaux
- Chargé de la gestion, conservation, distribution des stocks.