



Cuisinier.ière

Codification ROME : **G1602** – Personnel de cuisine

Définition

Le cuisinier.ière prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Il peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes...) et élaborer des plats et des menus.

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...).

→ Son accès dans les établissements de la fonction publique (cantines scolaires, hôpitaux...) s'effectue généralement sur concours.

Autres appellations

Spécificités métier

Le métier se décline en une hiérarchie de postes que l'on peut gravir au fil des années (commis, chef de partie, second de cuisine...), ainsi qu'en spécialités liées à une technique donnée (pâtissier, poissonnier, rôti-seur, saucier...).

Il peut varier également en fonction du type d'établissement dans lequel il s'exerce (ex : restauration commerciale, restauration collective...).

AUTRES APPELLATIONS

- Assistant.e de production en restauration collective
- Commis.e de cuisine / de cuisine de collectivité
- Commis.e de cuisine tournant.e
- Cuisinier.ière à domicile / de collectivité / de laboratoire
- Demi-chef de partie / Premier commis / Première commise de cuisine
- Chef de partie
- Second.e de cuisine

SPÉCIFICITÉS MÉTIER

Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant / Chef de partie pâtissier / pâtissière / Chef de partie poissonnier / poissonnière / Chef de partie rôti-seur / rôti-seuse / Chef de partie tournant / tournante / Chef entremettier / entremettière de restaurant / Chef pâtissier / pâtissière de restaurant / Chef saucier.ière / Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière / Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse / Grillardin.e / Pâtissier.ière de restaurant / Second.e de pâtisserie

Exemples de métiers connexes

- Plongeur
- Chef cuisinier / Chef gérant / Responsable de point de restauration / Traiteur
- Assistant d'exploitation / Crêpier exploitant / Pizzaiolo exploitant
- Barman / Sommelier / Concierge d'hôtel / Réceptionniste / Gouvernant d'hôtel / Employé d'étages
- Maître d'hôtel / Directeur d'hôtel / Exploitant en restauration





Compétences de base

SAVOIRS

- Production **culinaire**
- Gammes de **produits alimentaires**
- **Système Hazard Analysis Critical Control Point** (HACCP)
- **Chaîne du froid**
- Modes de **conservation des produits alimentaires**
- **Fiches techniques** de cuisine
- **Conditionnement** des aliments
- Procédures de **conditionnement**
- Procédures de **nettoyage et de désinfection**
- Utilisation d'**outils tranchants** (couteaux, hachoirs,...)
- Appréciation **gustative**
- Utilisation de **four** (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
- Utilisation de **plaques de cuisson**
- Cellule de **refroidissement**
- Modes de **cuisson des aliments**
- Procédures de **cuisson sous vide**
- Conversion d'**unités de mesure**
- Règles et **consignes de sécurité**
- **Législation** alimentaire
- Langue étrangère - **Anglais**

SAVOIR-FAIRE

- Mettre en marche des **équipements de cuisine**
- Préparer des **ustensiles de cuisine**
- Préparer un **plan de travail**
- Éplucher des **légumes et des fruits**
- Préparer les **viandes et les poissons** (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Mélanger des **produits et ingrédients culinaires**
- Doser des **ingrédients culinaires**
- Cuire des **viandes, poissons ou légumes**
- Dresser des **plats** pour le service
- Conditionner un **produit**
- Entretenir un **outil ou matériel**
- Entretenir des **équipements**
- Entretenir un **poste de travail**

Compétences spécifiques selon les postes

SAVOIRS

- Cuisine africaine / Cuisine du monde / Cuisine chinoise / Cuisine créole / Cuisine espagnole / Cuisine indienne / Cuisine italienne / Cuisine japonaise / Cuisine libanaise / Cuisine nord-américaine / Cuisine orientale / Cuisine sud-américaine / Cuisine thaïlandaise / Cuisine vietnamienne / Cuisine des spécialités régionales françaises
- Types de **régimes alimentaires**
- **Diététique**
- Préparer les **commandes**
- Suivre l'état des **stocks**
- Définir des **besoins en approvisionnement**
- Logiciels de **gestion de stocks**
- Gestion des **stocks et des approvisionnements**
- **Gestes et postures** de manutention
- Gestion des **déchets**
- **Chiffrage / calcul de coût**

SAVOIR-FAIRE

- Cuisiner des préparations culinaires / desserts / glaces et sorbets / poissons, produits de la mer / produits traiteurs / sauces / viandes / légumes / fruits / pâtes fraîches / plats pour des enfants / plats pour des personnes âgées / plats pour des personnes médicalisées /
- Types de **régimes alimentaires** / Diététique
- Préparer les **commandes**
- Suivre l'**état des stocks**
- Définir des **besoins en approvisionnement**
- Contrôler la **réception des commandes**
- Réceptionner un **produit**
- **Stocker un produit**
- Superviser la **préparation des produits culinaires**
- Contrôler l'application des **règles d'hygiène alimentaire**
- Lutter contre le **gaspillage alimentaire**
- Concevoir un menu / Elaborer des **nouvelles recettes**
- Former du personnel à des **procédures et techniques**
- Coordonner l'**activité d'une équipe**



Contexte du métier

- Le développement de l'emploi de cuisinier et les **difficultés de recrutement rencontrées** par les entreprises ont fait croître la demande d'intérimaires sur ce métier.
- Cette tension est accrue suite à la **transformation du métier**, incluant la maîtrise des techniques du « Fait Maison », le développement du numérique, l'évolution des techniques et équipements, l'évolution des attentes des clients et les exigences en matière de « service-client ».
- Les intérimaires se distinguent des autres candidats au recrutement, dans la mesure où ils présentent en généralement **une bonne maîtrise des techniques culinaires et s'adaptent rapidement** aux process spécifiques du restaurant.

Enjeux métier pour l'intérim



Métier à potentiel d'emplois

C'est le 9^{ème} métier à potentiel d'emplois en intérim dans le tertiaire.

Les agences d'emplois ont fait part d'un nombre élevé de missions potentielles à pourvoir si elles disposaient de candidatures en nombre suffisant pour répondre à la demande.



Métier en mutation

De nouveaux besoins en compétences liés à de nouveaux équipements et techniques de cuisson, au retour du « fait maison », ainsi qu'à l'importance de la e-réputation dans la restauration.



Métier en tension

2^{ème} métier du secteur tertiaire en termes de difficultés de recrutement, avec 58% des agences concernées.

Evolution des compétences et des qualifications attendues

Le métier de cuisinier évolue sensiblement, en intégrant des nouveaux besoins en compétences parmi lesquelles :

- Conduire des **équipements de cuisson numériques** et utiliser des appareils numériques de récupération des commandes
- Maîtriser des **techniques nouvelles** : cuisson à basse température, cuisine végétarienne ou sans gluten...
- Transformer les produits, les cuisiner en « **Fait Maison** » et assurer leur mise en valeur (saveurs, présentation, nom du plat ...)
- Respecter et appliquer des **process de production** spécifique.
- S'adapter à un **management de type « brigade de cuisine »**
- Intégrer dans sa pratique professionnelle les exigences de **service client** et la notion d'immédiateté de la e-réputation de l'établissement.

Nota : la plupart des entreprises étant des PME voire des TPE, le temps de formation et d'accompagnement des professionnels sur le terrain est rarement formalisé d'un point de vue pédagogique et se limite souvent à l'acquisition des compétences de conformité (reproduire une recette) plutôt qu'à l'acquisition des compétences d'autonomie.

