

❖ Appellations

- | | |
|---|---|
| ☐ Chef cuisinier / cuisinière | ☐ Chef des cuisines |
| ☐ Chef de cuisine | ☐ Conseiller / Conseillère culinaire |
| ☐ Chef de cuisine à domicile | ☐ Responsable de production en restauration collective |
| ☐ Chef de cuisine traiteur / traiteuse | |

❖ Définition

Définit, met en oeuvre et supervise la production culinaire (élaboration des menus, préparation et dressage des plats, commandes de produits, ...) d'un établissement de restauration, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires. Contrôle et coordonne les activités d'une brigade.

Peut créer des recettes culinaires.

❖ Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS) en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ... complété par une expérience professionnelle en tant que cuisinier au sein de restaurants traditionnels ou de collectivité.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers.

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

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, ...) est requise.

❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants traditionnels, gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, d'entreprises alimentaires en relation avec différents intervenants (cuisiniers, aides de cuisine, fournisseurs, services d'hygiène, ...).

Elle varie selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...), la taille et le type d'établissement (restaurant traditionnel/de collectivité, industrie, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité («coup de feu »).

L'activité s'effectue en zone à température élevée et implique la station debout prolongée et la manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...).

Le port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) est obligatoire.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est exigée.

❖ Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
☐ Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats ☐ Organiser un planning du personnel ☐ Dresser des plats pour le service ☐ Superviser la préparation des aliments ☐ Contrôler le dressage des plats ☐ Veiller au respect des procédures de travail ☐ Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) ☐ Négocier un contrat ☐ Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires ☐ Contrôler la réalisation d'une prestation ☐ Mettre en place des actions correctives et préventives ☐ Suivre l'état des stocks ☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Préparer les commandes ☐ Recruter du personnel ☐ Former du personnel à des procédures et techniques	Ae C R Rc Rc C C Ec Ec C R C C Cr E Sr ☐ Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ☐ Chaîne du froid ☐ Gammes de produits alimentaires ☐ Appréciation gustative ☐ Appréciation esthétique ☐ Chiffrage/calcul de coût ☐ Gestion des stocks et des approvisionnements ☐ Stockage de produits alimentaires ☐ Conditionnement des aliments ☐ Procédures de cuisson sous vide ☐ Procédures de la marche en avant ☐ Production culinaire ☐ Fiches techniques de cuisine ☐ Diététique ☐ Types de régimes alimentaires ☐ Management ☐ Législation alimentaire ☐ Techniques de planification ☐ Logiciels de gestion de stocks ☐ Outils bureautiques

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
☐ Cuisiner des préparations culinaires	R ☐ Cuisine africaine ☐ Cuisine du monde ☐ Cuisine chinoise ☐ Cuisine créole ☐ Cuisine espagnole ☐ Cuisine indienne ☐ Cuisine italienne ☐ Cuisine japonaise

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
		☐ Cuisine nord-américaine ☐ Cuisine orientale ☐ Cuisine sud-américaine ☐ Cuisine des spécialités régionales françaises
☐ Réaliser des fiches techniques de préparations culinaires	Rc	
☐ Réaliser une gestion budgétaire	C	☐ Gestion financière ☐ Élaboration de tableaux de bord
☐ Promouvoir un établissement culinaire	Er	☐ Techniques de communication ☐ Marketing / Mercatique
☐ Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène	Cr	
☐ Vérifier les éléments d'activité du personnel	C	
☐ Réaliser un service en salle	R	
☐ Lutter contre le gaspillage alimentaire	Rs	☐ Gestion des déchets ☐ Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Brasserie ☐ Cuisine centrale ☐ Entreprise alimentaire ☐ Mess (Armée) ☐ Restaurant de collectivité ☐ Restaurant gastronomique ☐ Restaurant traditionnel ☐ Traiteur		☐ Au domicile de particulier

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1601 - Management du personnel de cuisine Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant Toutes les appellations
G1601 - Management du personnel de cuisine Toutes les appellations	G1404 - Management d'établissement de restauration collective Toutes les appellations
G1601 - Management du personnel de cuisine Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1601 - Management du personnel de cuisine Toutes les appellations	E1107 - Organisation d'évènementiel Toutes les appellations
G1601 - Management du personnel de cuisine Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant Toutes les appellations
G1601 - Management du personnel de cuisine Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle Formateur / Formatrice hôtellerie restauration