RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Chef de cuisine / Cheffe de cuisine

Dans la cuisine d'un hôtel, d'un restaurant, d'une brasserie ou encore d'un restaurant collectif, le chef ou la cheffe de cuisine choisit les produits qui serviront à réaliser les plats du jour, répartit les tâches entre les membres de l'équipe ou du personnel et supervise leur travail.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **2500 €**

Statuts : **Statut artisan, Saisonnier, Statut salarié**

Synonymes : Cuisinier / cuisinière

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centres d'intérêt : J'aime diriger, J'aime le travail manuel, J'aime organiser, planifier, J'aime cuisiner



© AKTO-Adobe Stock

Le métier

Du produit au plat

Le chef ou la cheffe de cuisine choisit les produits qui serviront à réaliser les plats du jour, en prenant en compte leur qualité, leur coût, le nombre de parts à réaliser, les goûts des clients, les tendances culinaires... Il ou elle élabore le menu à partir de recettes et de fiches techniques qui servent à l'ensemble de l'équipe, en veillant aux mesures diététiques et à la valeur nutritive des aliments, afin de proposer des menus sains et équilibrés. Selon son lieu d'exercice, il ou elle travaille des produits frais non transformés, et peut afficher dans ce cas le label « fait maison ». En revanche, en cuisine collective, il ou elle peut assembler les plats en utilisant des produits surgelés, sous-vide, précuits ou déjà préparés et prêts à réchauffer.

Manager, gérer

Le chef ou la cheffe de cuisine est aussi un ou une manager/euse. C'est lui ou elle qui répartit les tâches entre les membres de son équipe, en fonction de leurs compétences. Il ou elle formule et transmet des consignes, et vérifie leur application et les résultats pendant toute la durée des services, en veillant au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il ou elle organise également les échanges d'informations avec l'équipe chargée de servir en salle. Chef/fe d'équipe, il ou elle forme les équipiers à certaines techniques culinaires, et les sensibilise à une démarche de développement durable, favorisant l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage. Gestionnaire, il ou elle choisit les produits et établit les menus en tenant compte du budget prévu ou alloué.

En solo... ou pas

Selon la taille et la catégorie du restaurant, le chef ou la cheffe de cuisine est assisté/e d'un second ou d'une seconde, et d'au moins un ou une chef/fe de partie (spécialisé/e dans l'élaboration d'un type de plat précis : poissons, volailles, boulangerie, sauces, entremets, etc.). Il ou elle envoie les plats en salle, après avoir vérifié chaque assiette. Dans les établissements de petite taille, le chef ou la cheffe de cuisine travaille souvent seul/e, parfois avec l'aide de commis qu'il ou qu'elle forme et dirige. En restauration collective (cuisines des établissements scolaires, des établissement médico-sociaux, des maisons de retraite, des hôpitaux, des crèches, des entreprises...), le chef ou la cheffe de cuisine travaille avec l'équipe de direction, et est en relation avec les autres services (équipes pédagogique, éducative, soignante, médicale...). Les menus sont établis à la semaine, et intègrent des animations (semaine du goût, fête de Noël, spécialités d'une région ou d'un pays, etc.) en phase avec les publics accueillis.

Compétences requises

Passion et créativité

La cuisine est une affaire de passion ! Le chef ou la cheffe de cuisine aime créer et préparer des plats pour le plaisir de les partager... Perfectionniste, il ou elle veille au dressage des plats et au style des services de table, pour servir du bon et du beau. L'ouverture d'esprit, la curiosité, l'imagination et la remise en question sont indispensables pour se renouveler dans le métier. Il faut sans cesse innover afin de faire évoluer les recettes, et coller à l'air du temps comme aux goûts d'une clientèle variée.

Résistance et efficacité

Le chef ou la cheffe de cuisine doit être en bonne condition physique et très organisé/e. La gestion du temps, le dynamisme, l'ordre, le souci constant de la propreté et de l'hygiène, la méthode et la rapidité d'exécution sont essentiels pour ne pas se laisser déborder et rester efficace.

Pédagogie et charisme

Le chef ou la cheffe de cuisine doit faire preuve d'autorité et de bienveillance pour maintenir une bonne ambiance en cuisine. Autonome, bon ou bonne gestionnaire et pédagogue, il ou elle forme régulièrement des jeunes avec lesquels il ou elle partage son savoir-faire, la transmission faisant partie intégrante de son travail.

Où l'exercer ?

Debout, parfois du matin au soir

Le chef ou la cheffe de cuisine travaille debout, dans l'environnement d'une cuisine avec des températures souvent élevées. Selon les organisations, tôt le matin, il ou elle réceptionne les marchandises et les prépare pour le service du midi. Cette organisation tient compte de différents facteurs : lieu, type de restaurant, de clientèle, etc. Ainsi, certains restaurants fonctionnent en service continu, et d'autres avec une « coupure » entre le service du midi et celui du soir. Il ou elle doit aussi gérer le moment du « coup de feu », période où l'activité est la plus intense.

En observant des règles

Le chef ou la cheffe de cuisine a le choix pour exercer ses talents. Mais quel que soit son lieu d'exercice, il ou elle doit obligatoirement respecter des règles strictes d'hygiène et de sécurité, et porter une tenue adéquate.

Spécialisation ou polyvalence

Plus l'établissement est grand, plus le travail en cuisine est hiérarchisé : commis, premiers commis, demi-chefs de partie, chefs de partie, seconds, chefs... Dans un petit

restaurant, en revanche, le chef ou cheffe de cuisine est souvent seul/e avec un commis ou une commise. Il ou elle fait régulièrement évoluer la carte pour séduire la clientèle, et s'adapter à ses attentes.

Les études

Après la 3e

Le CAP reste le diplôme de base, et l'apprentissage la voie privilégiée dans le secteur. Pour évoluer, il est possible de suivre une formation de cuisinier ou de préparer le TP commis de cuisine. L'évolution se fait ensuite échelon après échelon.

2 ans pour préparer le CAP cuisine, éventuellement complété par un CS (certificat de spécialisation) desserts de restaurant ; restauration collective (en 1 an). Après 2 ans d'expérience professionnelle au minimum, le CAP peut être complété par le BP (brevet professionnel) arts de la cuisine (en 2 ans). 3 ans pour préparer le bac professionnel métiers de la restauration option B métiers de la cuisine ou le bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

Après le bac

2 ans pour obtenir le BTS management en hôtellerie restauration option B : management d'unité de production culinaire.

CAP ou équivalent

→ CAP certificat polynésien d'aptitude professionnelle option petite et moyenne hôtellerie

→ CAP cuisine

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

→ TP commis de cuisine

CAP ou équivalent + 1 an

→ CS desserts de restaurant

→ CS restauration collective

bac ou équivalent

→ Bac pro métiers de la restauration option B métiers de la cuisine

→ Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

→ BP arts de la cuisine

bac + 2

→ BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

Emploi et secteur

Des postes à pourvoir...

Ce métier exigeant est un métier passion, gros pourvoyeur d'emplois, avec des dizaines de milliers de postes ouverts chaque année, à tous les échelons et dans tous les types de structures.

...en France et dans le monde

Le chef ou la cheffe de cuisine peut occuper des postes saisonniers dans des lieux touristiques, en hiver comme en été. Celles et ceux qui le souhaitent peuvent tenter leur chance à l'étranger, où la gastronomie française est reconnue et appréciée, à condition d'avoir une première expérience significative et de parler au moins l'anglais.

L'expérience pour alliée

En cuisine, c'est l'expérience qui fait progresser. Les débuts se font généralement au poste de commis. Au terme de plusieurs années d'activité professionnelle, de formations complémentaires... et de talent, le commis ou la commise peut aspirer à devenir cuisinier ou cuisinière, puis chef ou cheffe de cuisine. Enfin, ce dernier ou cette dernière peut, à son tour, devenir directeur ou directrice de la restauration, gérant ou gérante de restaurants collectifs, voire se mettre à son compte, ou travailler dans le secteur agroalimentaire, par exemple.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

Entre 2500 et 3250 euros brut par mois, dans un restaurant traditionnel.

Entre 3000 et 4000 euros brut par mois, dans une brasserie ou un hôtel-restaurant.

Entre 3250 et 8000 euros brut par mois, dans un restaurant gastronomique étoilé.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.

Informations sur les formations, l'emploi, les métiers et salaires, offres d'emplois...

Site de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de l'Opco (opérateur de compétences) Akto, présentant des fiches-métiers, des statistiques, les tendances du secteur.

Information sur les métiers qui recrutent et sur l'alternance par l'Opco (opérateur de compétences) Akto.

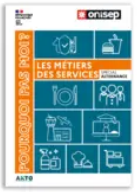
Librairie



PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

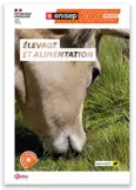
Paru le 12/12/2022
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €



POURQUOI PAS MOI ?

Les métiers des services, spécial alternance

Paru le 17/10/2023
Broché • 4,50 €
PDF • 0,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'élevage et de l'alimentation

Paru le 12/03/2021
Broché • 4,90 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €

Centres d'intérêt

J'aime diriger →

J'aime le travail manuel →

J'aime organiser, planifier →

J'aime cuisiner →

Autres métiers à découvrir

Employé de restaurant (restauration collective)

Directeur de restaurant

Manager opérationnel en restauration rapide

Employé polyvalent en restauration rapide

Commis de cuisine