

❖ Appellations

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Chef cuisinier / cuisinière | <input type="checkbox"/> Chef des cuisines |
| <input type="checkbox"/> Chef de cuisine | <input type="checkbox"/> Conseiller / Conseillère culinaire |
| <input type="checkbox"/> Chef de cuisine à domicile | <input type="checkbox"/> Responsable de production en restauration collective |
| <input type="checkbox"/> 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
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats <input type="checkbox"/> Organiser un planning du personnel <input type="checkbox"/> Dresser des plats pour le service <input type="checkbox"/> Superviser la préparation des aliments <input type="checkbox"/> Contrôler le dressage des plats <input type="checkbox"/> Veiller au respect des procédures de travail <input type="checkbox"/> Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) <input type="checkbox"/> Négocier un contrat <input type="checkbox"/> Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires <input type="checkbox"/> Contrôler la réalisation d'une prestation <input type="checkbox"/> Mettre en place des actions correctives et préventives <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks <input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement <input type="checkbox"/> Préparer les commandes <input type="checkbox"/> Recruter du personnel <input type="checkbox"/> Former du personnel à des procédures et techniques 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;"> Ae C R Rc Rc C C Ec Ec C R C C Cr E Sr </div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Gammes de produits alimentaires <input type="checkbox"/> Appréciation gustative <input type="checkbox"/> Appréciation esthétique <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût <input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements <input type="checkbox"/> Stockage de produits alimentaires <input type="checkbox"/> Conditionnement des aliments <input type="checkbox"/> Procédures de cuisson sous vide <input type="checkbox"/> Procédures de la marche en avant <input type="checkbox"/> Production culinaire <input type="checkbox"/> Fiches techniques de cuisine <input type="checkbox"/> Diététique <input type="checkbox"/> Types de régimes alimentaires <input type="checkbox"/> Management <input type="checkbox"/> Législation alimentaire <input type="checkbox"/> Techniques de planification <input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Outils bureautiques </div> </div>

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Cuisiner des préparations culinaires 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">R</div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Cuisine africaine <input type="checkbox"/> Cuisine du monde <input type="checkbox"/> Cuisine chinoise <input type="checkbox"/> Cuisine créole <input type="checkbox"/> Cuisine espagnole <input type="checkbox"/> Cuisine indienne <input type="checkbox"/> Cuisine italienne <input type="checkbox"/> Cuisine japonaise </div> </div>

❖ Compétences spécifiques

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

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Brasserie <input type="checkbox"/> Cuisine centrale <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel <input type="checkbox"/> Traiteur		<input type="checkbox"/> Au domicile de particulier

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1601 - Management du personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1601 - Management du personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1404 - Management d'établissement de restauration collective <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1601 - Management du personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1601 - Management du personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	E1107 - Organisation d'évènementiel <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1601 - Management du personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1601 - Management du personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle <ul style="list-style-type: none">Formateur / Formatrice hôtellerie restauration