

Cuisinier/ère

Aptitudes à l'encadrement
et à la gestion

Créativité

Sensibilité artistique

Goût pour la transmission
du savoir-faire

Le chef cuisinier est l'un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie en France et à l'étranger. Gourmand et inventif, le chef cuisinier est également un gestionnaire et un meneur d'hommes.

L'exercice de son métier requiert des compétences techniques, des qualités relationnelles, le goût du partage et une certaine dose d'ambition.

Activités principales

Au quotidien, le chef cuisinier :

- Assure l'approvisionnement et la gestion des stocks.
- Supervise la production culinaire en organisant les postes de travail, tout en contrôlant le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la bonne utilisation du matériel.
- Gère les aspects liés à la production culinaire (analyse des coûts, conception de la carte et fixation des prix de vente, élaboration de nouveaux plats et de leur fiche technique en fonction de l'évolution des goûts et des tendances, etc.).
- Encadre et anime les équipes (élaboration des plannings, évaluation des besoins de formation, des besoins en compétences, participation au recrutement, etc.).

Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, face à des besoins importants des entreprises, le secteur est à la recherche de personnels qualifiés. Pour les jeunes qui souhaitent s'orienter vers une carrière dans la cuisine, les débouchés sont donc assurés et les salaires proposés peuvent être particulièrement attractifs. La meilleure voie reste celle de l'apprentissage, qui permet une insertion rapide dans le monde du travail. La professionnalisation est également valorisée. Être cuisinier, c'est travailler dans un univers motivant.

Les emplois saisonniers, en stations balnéaires ou de ski, permettront à un jeune de varier les expériences. L'expatriation est également envisageable, tant la formation des cuisiniers français est valorisée à l'international. Une carrière évolutive s'offre aux jeunes : après quelques années passées en tant que commis de cuisine, le jeune pourra devenir chef de partie puis, au bout de 10 à 15 ans d'expérience professionnelle, ambitionner de devenir chef cuisinier. Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de se mettre à son compte. Il devra acquérir pour cela de solides compétences en gestion, en comptabilité et en marketing.

Les parcours de formation

Niveau III

- . CAP Cuisine
- . MC Cuisinier en desserts de restaurant
- . MC Art de la cuisine allégée
- . Titre professionnel Branche - Commis de Cuisine

Niveau IV

- . BP Art de la Cuisine
- . Bac Pro Cuisine

Niveau V

- . BTS Hôtellerie, Restauration, option: Art Culinaire
- . MOF Cuisine

CQP

- . Cuisinier

cgad@cgad.fr
www.cgad.fr
Tél. 01 44 90 88 44



@CGAD_france