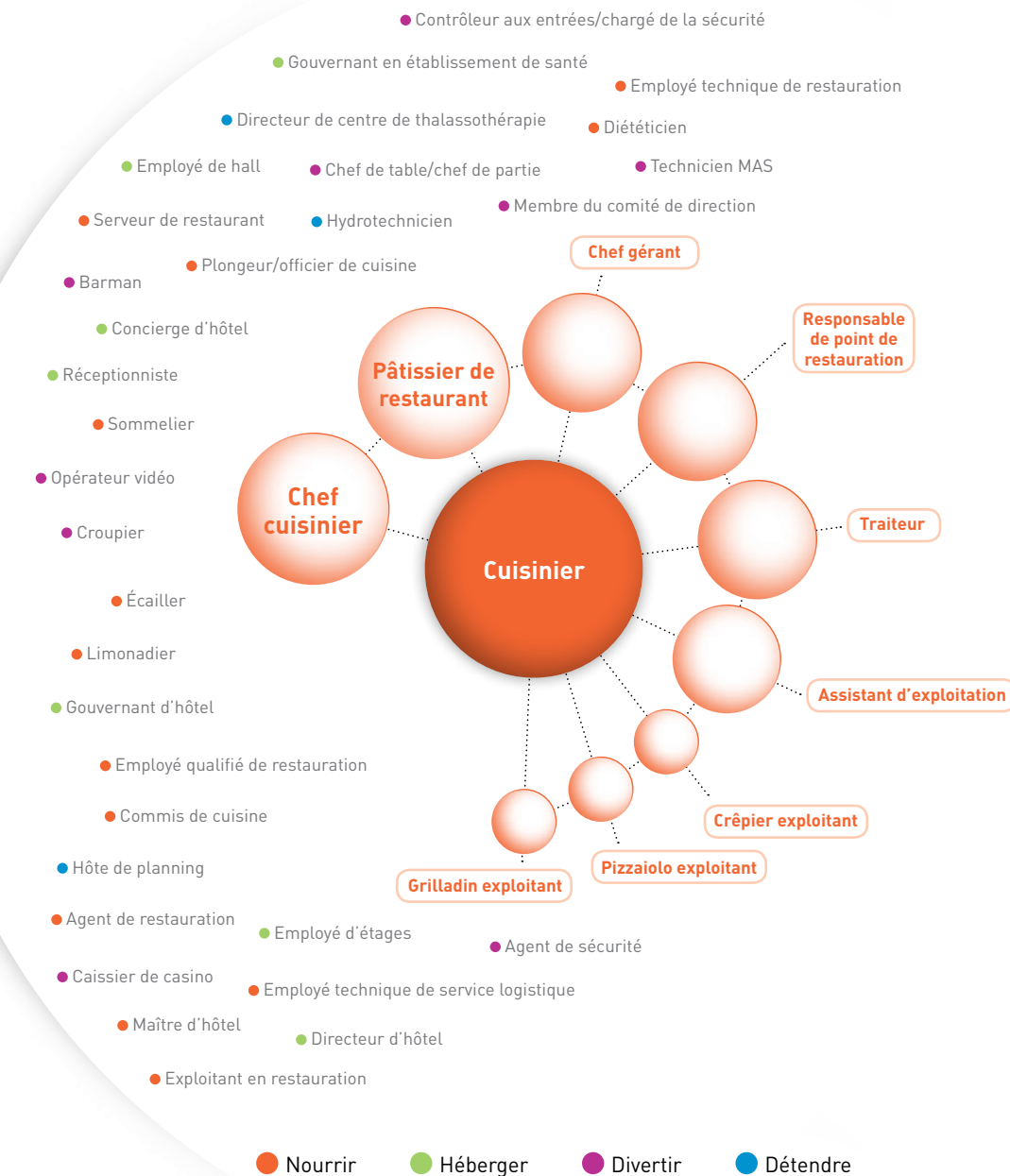


CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de cuisinier, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, des dizaines de milliers de personnes exercent le métier de cuisinier en France.



OPCA Fafih
 Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration
 3, rue de la Ville l'Évêque
 75008 Paris
 observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



LES MÉTIERS
 DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
 ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



CUISINIER H/F

Réaliser l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.

Mettre en œuvre les techniques de production culinaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

04/2013 - www.cadef.fr





CUISINIER H/F

Fonctions principales

- Approvisionnement/stockage
- Organisation du travail et de la production
- Production culinaire
- Distribution

Certifications principales

- CQP Cuisinier de la CPNE-IH
- CAP Cuisine
- Titre Cuisinier du ministère du Travail
- Bac pro Cuisine

Accès

- Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est souvent demandée.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :** la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :** structure de collectivité par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** responsable d'un restaurant par exemple.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de cuisinier s'organise autour de quatre grandes fonctions :

Approvisionnement et stockage

- Contrôler le stockage ou stocker des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur
- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations
- Réaliser un inventaire
- Réceptionner et vérifier quantitativement et qualitativement des livraisons

Organisation du travail et de la production

- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Déterminer les besoins en personnel et en matériel
- Élaborer des fiches techniques
- Planifier et ordonnancer les tâches en fonction des besoins de la production

Production culinaire

- Réaliser des préparations préliminaires
- Exécuter des recettes à partir de fiches techniques
- Fabriquer tous les fonds de base et sauces mères
- Modifier des procédures de réalisation en fonction de commandes particulières
- Vérifier le résultat des préparations (gustation, analyse, rectification)

Distribution

- Préparer le matériel de service
- Dresser et envoyer des plats
- Mettre en valeur des présentations

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le cuisinier doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,...
- Prendre en considération les attentes et besoins du client
- Tenir compte des besoins et contraintes de l'équipe de salle
- Transmettre son savoir-faire
- Travailler en équipe

Capacités techniques et fonctionnelles

- Appliquer et faire appliquer les bases culinaires
- Appliquer des normes et un processus de fabrication
- S'adapter à la diversité des rythmes de commande
- Faire preuve de créativité
- Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements, aux « coups de feu »
- Réaliser la chaîne des opérations à la fois dans la stricte application des règles d'hygiène et sécurité et selon les règles de l'art
- Intégrer son propre travail dans une chaîne de production
- Travailler en autonomie et auto-contrôler son travail
- Utiliser ses capacités organoleptiques et les développer (les cinq sens)
- Utiliser ses savoir-faire en fonction de commandes variables

