

CHEF CUISINIER

Fiche
métier

Nourrir

Missions

- Organiser et gérer l'ensemble du processus de production culinaire en encadrant une équipe dont le nombre et la composition varient en fonction des établissements.
- Concevoir de nouveaux plats et méthodes de travail des produits.
- Contribuer par sa prestation à la fidélisation de la clientèle et à son développement.

Techniques principales

- Gestion de production.
- Management et animation d'équipe.
- Production.

Certifications principales

- CAP « Cuisine ».
- Brevet professionnel « Cuisinier ».

Accès

- L'accès au métier nécessite une expérience confirmée dans un ou plusieurs postes en cuisine.

Conditions d'exercice

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

Activités principales



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

Approvisionnement et gestion des stocks

- Organisation de l'agencement du stockage
- Prévision des approvisionnements en fonction de la production
- Réalisation des inventaires

Production culinaire

- Contrôle de la qualité de la production et de sa conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Création de nouveaux plats et élaboration de leurs fiches techniques
- Gustation des différentes productions, vérification et rectification des assaisonnements
- Réalisation de tous les modes de cuisson et/ou supervision de l'ensemble de la production
- Supervision de la distribution



Gestion de la production

- Analyse des dysfonctionnements et mise en œuvre d'actions correctives
- Contrôle de la bonne utilisation des équipements et des matériels
- Élaboration des menus et de la carte
- Mise en place d'une organisation du travail compatible avec la production et ses aléas
- Mise en place et suivi des délégations
- Organisation des postes de travail
- Réalisation d'analyse de coûts

Management et animation d'équipe

- Délégation de certaines activités
- Établissement des plannings et grilles horaires
- Évaluation des besoins en formation
- Évaluation des compétences et des potentiels
- Évaluation des résultats
- Recrutement en collaboration avec le responsable de l'établissement
- Supervision de l'ensemble des activités et de leur résultat



Compétences principales

Pour exercer au mieux son métier, le ou la chef cuisinier doit posséder les compétences suivantes :

Compétences techniques et fonctionnelles

- Élaborer une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances et des nouvelles technologies culinaires
- Mettre en place une organisation de production
- Concevoir une répartition des tâches adaptée et évolutive
- Calculer des ratios et produire des études de coût
- Concevoir de nouvelles méthodes et procédés
- Anticiper l'évolution des besoins et des goûts de la clientèle
- Optimiser l'utilisation des nouvelles technologies
- Superviser en même temps des activités de nature différente
- Utiliser et développer ses capacités organoleptiques

Compétences relationnelles et comportementales

- Adapter son comportement aux individus et aux circonstances
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,...
- Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Asseoir son autorité
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Déléguer et contrôler
- Détecter le potentiel d'évolution ou d'adaptation du personnel
- Mettre en place des dispositifs de transmissions des informations, des consignes et des savoir-faire
- Montrer l'exemple



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 collective ou restauration traditionnelle par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :**
responsable d'établissement par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :**
les savoir-faire et compétences développés par le ou la chef cuisinier peuvent être réinvestis notamment dans le domaine des services.

Aujourd'hui, environ 22 000 personnes en France exercent le métier de chef cuisinier.



fafih
OPCA
de l'industrie
hôtelière

L'Observatoire >>
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
Tél. : 01 40 17 20 20 - Fax : 01 42 66 99 23
observatoire@fafih.com

Pour en savoir plus :
www.fafih.com