

Appellations (Métiers courants)

- Chef de cuisine
- Chef de cuisine traiteur / traiteuse
- Conseiller / Conseillère culinaire

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

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

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.

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none">■ Elaborer les menus, les cartes et définir les tarifs des plats■ Etablir le planning du personnel de la cuisine selon les commandes, l'état d'avancement des préparations■ Superviser la préparation des aliments, contrôler/effectuer le dressage/l'assemblage des plats■ Contrôler le respect des procédures de travail et des règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none">■ Gammes de produits alimentaires■ Eléments de base en diététique■ Techniques de planification■ Types de régimes alimentaires

G1601 - Management du personnel de cuisine

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none">■ Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits, ...■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes■ Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement	<ul style="list-style-type: none">■ Fiches techniques de cuisine■ Techniques de production culinaire■ Législation alimentaire■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-■ Procédures de la marche en avant■ Procédures de cuisson sous vide■ Modes de conditionnement des aliments■ Chaîne du froid■ Conditions de stockage de produits alimentaires■ Règles de gestion de stocks■ Chiffrage/calcul de coût■ Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)■ Appréciation visuelle/esthétique■ Appréciation gustative■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Réaliser des préparations culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Africaines	

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Autres spécialités du monde ■ Chinoises ■ Créoles ■ Espagnoles ■ Européennes ■ Indiennes ■ Italiennes ■ Japonaises ■ Nord-américaines ■ Orientales ■ Spécialités régionales françaises ■ Sud-américaines 	
■ Concevoir, adapter des recettes culinaires selon les ingrédients de saison, le budget	
■ Elaborer les fiches techniques pour chaque plat du restaurant (ingrédients, quantité, prix, ...)	
■ Effectuer le suivi du budget de la cuisine (chiffre d'affaires, ratio, marge, ...)	■ Gestion financière
■ Participer à la promotion de l'établissement (concours de chefs, salons professionnels, ...)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en marketing ■ Techniques de communication
■ Effectuer des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène	
■ Vérifier les éléments d'activité du personnel	
■ Effectuer le service des plats en salle	

G1601 - Management du personnel de cuisine

Environnements de travail

Structures

- Brasserie
- Cuisine centrale
- Entreprise alimentaire
- Mess (Armée)
- Restaurant de collectivité
- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Traiteur

Secteurs

Conditions

- Au domicile de particulier

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant
- G1404 - Management d'établissement de restauration collective
- G1801 - Café, bar brasserie

Emplois envisageables si évolution

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- E1107 - Organisation d'évènementiel
- G1402 - Management d'hôtel-restaurant
- K2111 - Formation professionnelle (Formateur / Formatrice hôtellerie restauration)