

CUISINIER·ÈRE

Mettre sa créativité et son talent au service des papilles.

SON MÉTIER

Devant et autour des fourneaux, le-la cuisinier·ère confectionne les mets, surveille les cuissons, termine certaines préparations (découpe de viandes ou de charcuteries, ouverture de coquillages...) et remet les plats au·à la serveur·euse. Il·Elle élabore les recettes et les menus en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des menus réalisés les semaines précédentes...

Il·Elle prévoit ses achats et calcule le prix de revient des plats. Il·Elle évalue les stocks de produits, passe ensuite ses commandes, soit sur le lieu de vente (marché, poissonnier, abattoirs...), soit auprès des fournisseurs attirés et contrôle les livraisons.

OÙ ET COMMENT ?

Restaurants de chaînes hôtelières, restaurants traditionnels, gastronomiques ou de collectivités, pizzerias, crêperies... en matière d'employeurs, le-la cuisinier·ère a l'embarras du choix ! Les conditions de travail sont variables selon les établissements mais avec des contraintes : il·elle travaille debout, exposé·e à la chaleur des plaques de cuisson, aux vapeurs de cuisine et aux basses températures des chambres froides. Ses journées sont rythmées par les commandes qui affluent, les « coups de feu » aux heures des repas. Il·Elle travaille le dimanche et les jours fériés, parfois en horaires fractionnés. En cuisine de collectivité (cantines scolaires, administrations...), les horaires sont plus réguliers et les week-ends sont libres.

SES QUALITÉS

Sachant apprécier les mets, gourmand·e, passionné·e et curieux·euse, le-la cuisinier·ère doit faire preuve de sensibilité et de créativité pour élaborer les recettes et la carte du restaurant. L'endurance physique est nécessaire pour supporter le rythme de travail. Vivacité, rapidité et efficacité sont des atouts pour exercer ce métier.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

On manque de professionnels derrière les fourneaux ! Chaque année, 14 000 postes de cuisinier·ère se dégagent en France, tous secteurs confondus.

Après plusieurs années d'expérience professionnelle, il est possible de devenir chef·fe cuisinier·ère, puis directeur·trice de la restauration ou gérant·e d'un restaurant de collectivité, ou encore de s'installer à son compte.

LA PAROLE À

DOMINIQUE - CUISINIER

« J'ai eu très tôt la vocation pour ce métier. Les contraintes de ce métier sont largement compensées par le fait de se faire plaisir et d'aimer faire plaisir. Je fais mon marché trois fois par semaine et j'essaie de créer de nouveaux plats. Ce n'est pas un métier où l'on s'ennuie, mais le stress est parfois important. »

Salaire brut du débutant : 1646€ par mois pour un·e commis·e de cuisine, 1680€ brut par mois pour un·e cuisinier·ère.

DIPLÔMES EN BRETAGNE

CAP

- Cuisine
- Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)

BREVET PROFESSIONNEL

- Arts de la cuisine

BAC PROFESSIONNEL

- Cuisine

BTS

- Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

LICENCE PROFESSIONNELLE

- Sciences humaines et sociales mention métiers des arts culinaires et des arts de la table

CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION

- Restauration collective

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Cuisinier en desserts de restaurant

FCIL

- Cuisine de la mer

▪ CUISINIER·ÈRE



<https://oniseptv.onisept.fr/onv/les-metiers-animes-cuisinier-cuisiniere>

