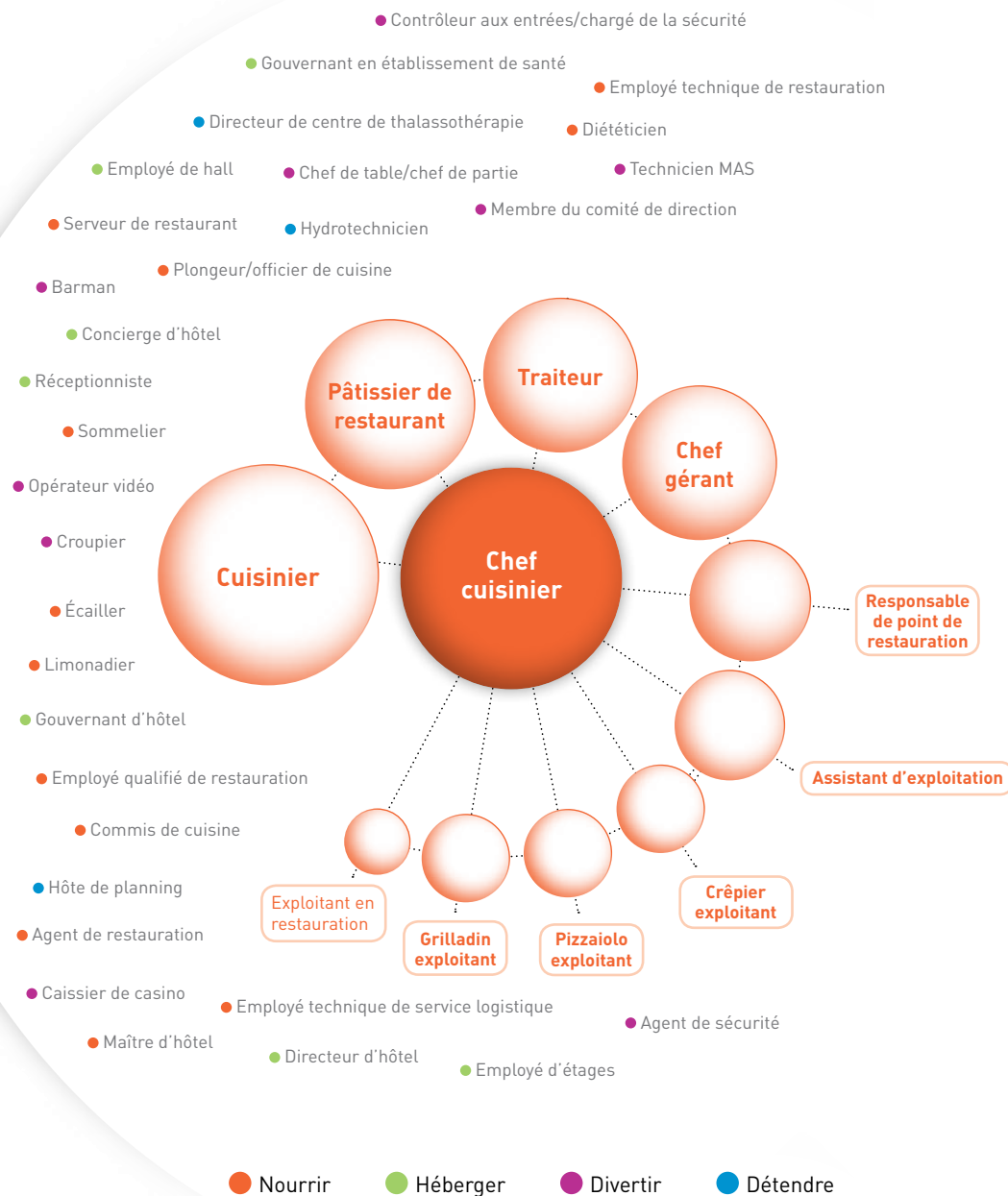


## CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de chef 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 chef cuisinier en France.



**fafih**  
OPCA  
Hôtellerie  
Restauration  
Loisirs

**L'Observatoire** »  
de l'Hôtellerie et la Restauration

**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](http://www.fafih.com)  
[www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)



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



## CHEF CUISINIER H/F

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.

04/2013 - www.cadef.fr

**fafih**  
OPCA  
Hôtellerie  
Restauration  
Loisirs

**L'Observatoire** »  
de l'Hôtellerie et la Restauration



## CHEF CUISINIER H/F

### Fonctions principales

- Approvisionnement et gestion de stocks
- Production culinaire
- Gestion de la production culinaire
- Management et animation d'équipe

### Certifications principales

- CAP Cuisine
- BP Cuisinier
- Titre Cuisinier du ministère du Travail
- Bac pro Cuisine

### 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.

### 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 chef cuisinier peuvent être réinvestis, notamment dans le domaine des services.

## ACTIVITÉS PRINCIPALES



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

### Approvisionnement et gestion de stocks

- Choisir des fournisseurs et des produits en explicitant les critères de qualité utilisés
- Repérer physiquement les marques de qualité associées aux divers produits
- Constituer et entretenir des réseaux commerciaux fournissant le meilleur rapport qualité/prix

### Production culinaire

- Élaborer une cuisine créative en tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances, des nouvelles technologies culinaires
- Concevoir de nouvelles méthodes, nouveaux procédés
- Anticiper l'évolution des besoins, des goûts de la clientèle
- Utiliser et développer ses compétences organoleptiques
- Finaliser les procédures de mise en place d'une démarche de type HACCP<sup>1</sup>
- Connaître les grandes lignes du PNNS<sup>2</sup> en cours
- Connaître et appliquer les règles relatives aux allégations nutritionnelles

### Gestion de la production culinaire

- Calculer des ratios, produire des études de coût
- Optimiser l'utilisation des nouvelles technologies
- Anticiper les besoins et contrôler la gestion des matières premières
- Analyser périodiquement les résultats avec des outils appropriés

### Management et animation d'équipe

- Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe en fonction du nombre de personnes disponibles et des compétences des uns et des autres
- Établir des plannings élargés (selon l'établissement)
- Formuler, transmettre des consignes et vérifier leur application
- Évaluer les compétences et potentiels des personnels
- Superviser l'ensemble des activités et leur résultat pendant toute la durée des services
- Recruter en collaboration avec le responsable de l'établissement
- Organiser les échanges d'informations avec l'équipe de salle

1 - HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments  
2 - PNNS : Programme national nutrition santé

## CAPACITÉS PRINCIPALES

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

### Capacités relationnelles et comportementales

- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit, etc.
- Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Être à l'écoute du personnel tout en faisant reconnaître 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 transmission des informations, des consignes, des savoir-faire
- Montrer l'exemple

### Capacités techniques et fonctionnelles

- Faire respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Faire appliquer les bases culinaires
- Mettre en place une organisation de production variable selon les rythmes de l'entreprise
- Calculer des ratios, produire des études de coût
- Concevoir de nouvelles méthodes, procédés
- Optimiser l'utilisation des nouvelles technologies
- Superviser simultanément des activités de natures différentes
- Utiliser et développer ses compétences organoleptiques
- Être à l'écoute des évolutions sociologiques susceptibles d'impacter le métier

