

CHEF DE CUISINE

Appellations principales : Chef – Chef de cuisine.

Appellations spécifiques : Chef de fabrication – Chef de cuisine grande carte – Directeur de fabrication.

Fiche n°9

Fonction : Cuisine

Groupe sectoriel :

Hébergement/Restauration

Région Bretagne

Définition

Organise et gère l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas dont il est responsable : approvisionnement et fabrication (quantité, qualité et coûts), présentation et distribution jusqu'à la consommation. Recrute et participe à la formation du personnel de cuisine (aide de cuisine, cuisinier, chef de partie...). Veille à l'application des consignes concernant le ratio « coût/marchandises », supervise les techniques de fabrication, les règles de présentation et l'hygiène alimentaire, contrôle l'entretien de la cuisine et de ses installations. Effectue la gestion de l'ensemble des denrées (achats et négociation avec les fournisseurs, approvisionnement, stockage, conservation). Elabore les menus, adapte les recettes, calcule les coûts, détermine les prix de vente et peut être responsable du budget de fonctionnement de la cuisine. Dans certains cas, élabore de nouvelles recettes.

Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce dans tous les établissements ayant une fonction de production culinaire (restauration commerciale, de collectivité, sociale, traiteur, cuisine centrale et industrielle...). L'activité s'effectue souvent debout, avec des expositions fréquentes à la chaleur et parfois au froid. Les horaires sont décalés de jour (avec ou sans coupure). Le rythme journalier se caractérise par l'alternance de périodes d'activité soutenue (« coup de feu ») et de périodes de moindre activité. Les dimanches et jours fériés sont ouverts. Souvent, la rémunération est constituée d'un intéressement au chiffre d'affaires de l'établissement avec l'assurance d'un minimum garanti, et est associée parfois à des avantages en nature (repas, logement...). Les contacts avec les fournisseurs peuvent entraîner des déplacements occasionnels. L'emploi/métier nécessite de respecter et de faire respecter des normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits alimentaires et d'équipements spécifiques), le port de vêtements appropriés (veste de cuisine, toque, chaussures de protection...).

Formation et expérience

Cet emploi/métier est accessible aux cuisiniers possédant une expérience confirmée et justifiant d'un passage aux différents postes de chef de partie. Dans le secteur public, l'emploi/métier est accessible par concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de formation.

COMPETENCES COMMUNES

Compétences techniques de base :

- Confectionner des plats, mets ou repas.
- Diriger une équipe de travail, répartir les tâches à effectuer et contrôler leur exécution.
- Recruter et former le personnel de cuisine.
- Gérer les denrées alimentaires (achat, approvisionnement, stockage, conservation...).
- Elaborer des menus, établir les prix de vente.

Compétences associées :

- Intervenir dans une langue étrangère (anglais en particulier).
- Connaître les techniques de service en salle et la sommellerie.
- Utiliser des logiciels de gestion de stocks.
- Informer la clientèle sur l'environnement touristique local et régional.
- Transmettre un savoir.
- (Etre sensibilisé à la cuisine locale).

Capacités liées à l'emploi : L'emploi requiert d'être capable de :

- Organiser rationnellement le travail de l'équipe de cuisine.
- Discerner les saveurs et les arômes.
- Faire preuve de créativité et d'habileté.
- Anticiper les goûts de la clientèle.
- Entretien des contacts avec les fournisseurs.
- Véhiculer une bonne image de l'entreprise.
- Etre bon pédagogue (tuteur et maître de stage).
- Exercer une autorité : faire appliquer les techniques de fabrication culinaire.
- Supporter la station debout, les odeurs, la chaleur.

SPECIFICITES

Activités spécifiques :

<p><i>Activités exercées :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Création de nouvelles recettes. <input type="checkbox"/> Elaboration du budget de fonctionnement de la cuisine. 	<p><i>Types de cuisine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Cuisine gastronomique et traditionnelle. <input type="checkbox"/> Cuisine de collectivité. <input type="checkbox"/> Cuisine industrielle (surgelés, conserves, sous vide). <input type="checkbox"/> Restauration rapide.
<p><i>Responsabilités exercées :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Recrutement du personnel. <input type="checkbox"/> Encadrement d'une équipe. 	<p><i>Spécialités :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spécialités régionales. <input type="checkbox"/> Spécialités créoles. <input type="checkbox"/> Spécialités asiatiques. <input type="checkbox"/> Spécialités orientales. <input type="checkbox"/> Spécialités méditerranéennes <input type="checkbox"/> Autres.
<p>Lieu d'exercice de l'activité :</p> <p>Type d'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Restauration commerciale. <input type="checkbox"/> Restauration gastronomique. <input type="checkbox"/> Restauration de collectivité. <input type="checkbox"/> Restauration sociale et médico-sociale. <input type="checkbox"/> Restauration centrale et industrielle. <input type="checkbox"/> Restauration mobile (bateau, train...). <input type="checkbox"/> Traiteur. <input type="checkbox"/> Autres. <p>Type de secteur : Privé, Public, Associatif</p>	<p>Exigences</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Polyvalence et adaptabilité. ▪ Respect des règles d'hygiène et de sécurité. ▪ Bonne résistance physique (et nerveuse). ▪ Suivi de l'évolution des techniques culinaires et des réglementations.
	<p>Conditions de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Travail de nuit possible. <input type="checkbox"/> Travail possible le dimanche et les jours fériés. <input type="checkbox"/> Déplacements.

Fiche n°9 bis
Emploi/métier concerné : Chef de cuisine
Fonction : Cuisine

Cadre réglementaire régissant la profession :

Les différentes conventions collectives applicables :

- Convention collective nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants, avril 97.
- Convention collective nationale Hôtellerie de Plein Air, janvier 94.
- Convention collective nationale « Tourisme social et familial » n°3151.
- Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivité du 20 juin 1985 étendue par arrêté du 2 février 1984.

Organisation de la profession au plan régional :

Les principales organisations d'employeurs :

- **Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière**
- **Confédération Française des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Discothèques.**

La Fédération de l'Industrie Hôtelière de Bretagne est composée de 6 syndicats hôteliers bretons : l'Hôtellerie du Finistère, la Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière des Côtes d'Armor, le Syndicat de l'Hôtellerie de la Côte d'Emeraude, la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière d'Ille-et-Vilaine, le Syndicat Patronal de l'Hôtellerie du Morbihan et la Maison de l'Hôtellerie.

Union Bretonne de l'Hôtellerie de Plein Air relayée par 4 syndicats Départementaux de l'Hôtellerie de Plein Air (Finistère, Morbihan, Côtes d'Armor, Ille-et-Vilaine).

UNAT/APTAB : Union Nationale des Associations de Tourisme de Plein Air /Association de promotion du Tourisme Associatif en Bretagne.

Définition de l'emploi/ métier : cf fiche n°9

Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier : cf fiche n°9

Etat des lieux de la profession et perspectives d'évolution

Situation actuelle du marché du travail :

Principaux employeurs : tous types d'établissements de restauration (commerciale, collective /traditionnelle, industrielle,...).

Offre/Demande d'emploi : O>D (surtout en haute saison)

Nombre de professionnels en exercice : ?

Entraves à l'exercice et au développement de la profession :

- Image peu attractive du métier de cuisinier (conditions de travail difficiles, ...)
- Externalisation de certaines tâches culinaires (recours à des préparations de l'Agro-alimentaire, développement des cuisines centrales et de la cuisine d'assemblage...).
- Il existe peu d'établissements employant ce type de personnel (structure de taille importante et/ou de grand standing) en Bretagne.

Opportunités de développement :

La profession recrute. Beaucoup de postes à pouvoir (mais surtout saisonniers).

Compétences requises et évolution :

Capacités techniques de base exigées :

- Production culinaire : confection de plats et de menus.
- Elaboration de prix de vente et gestion budgétaire.
- Management d'une équipe (recrutement, formation, encadrement).

- Organisation du travail en cuisine et contrôle de la préparation des repas.
- Gestion des approvisionnements (achats, contrôle qualité...).

Capacités associées :

- Pratique d'une langue étrangère (anglais en particulier), des logiciels de gestion de stocks.
- Connaissance des techniques de service en salle et de la sommellerie, ainsi que de l'environnement touristique local et régional.

Savoir-être et autres qualités requises : Sens de l'organisation, capacité d'anticipation de la demande, créativité en matière de production et de présentation des plats, sens gustatif et olfactif, habileté, autorité et pédagogie, résistance physique, polyvalence, sens commercial.

Autres exigences : suivi et respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité ; suivi et adaptation aux nouvelles techniques culinaires et aux nouveaux produits.

Evolution :

L'utilisation en cuisine de nouveaux produits, matériels et procédés fera évoluer les capacités techniques de base exigées en matière de production culinaire. Les capacités de gestion, d'organisation et d'encadrement nécessaires à l'exercice de l'emploi/métier resteront les mêmes. Par contre, seront davantage demandées des qualités relationnelles et des capacités d'animation. Une plus grande capacité d'adaptation aux évolutions techniques et aux clientèles sera également nécessaire.

Evolution des qualifications exigées :

Cet emploi/métier devrait rester accessible surtout aux cuisiniers possédant une expérience confirmée et justifiant d'un passage aux différents postes de chef de partie.

Emergence de nouveaux métiers (ou de nouvelles pratiques professionnelles) :

/