

# CUISINIER

Appellations principales : Cuisinier – Premier commis – Chef de partie – Second de cuisine.

Appellations spécifiques : Chef tournant – Entremetier – Garde-manger – Grilladin – Pâtissier de restaurant – Poissonnier de restaurant – Rôtisseur – Saucier – Boulanger.

## Fiche n° 10

Fonction : Cuisine

Groupe sectoriel :

Hébergement/Restauration

Région Bretagne

### Définition

Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas. Met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire. Réalise en particulier les préparations relevant de sa partie (légumes, poissons, viandes, sauces...). Intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité. Dans certains cas, élabore de nouvelles recettes. Peut assurer la conception des menus et des cartes, l'achat et le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production. Selon son niveau de responsabilité, peut participer au recrutement ou recruter le personnel de cuisine.

### Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce généralement dans tous les établissements ayant une fonction de production culinaire (restauration de collectivité, commerciale, sociale, traiteur, cuisine centrale et industrielle...). L'activité s'effectue seul ou en équipe. Elle implique une station debout prolongée, la manutention de charges et 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 contrats saisonniers sont fréquents. L'emploi/métier nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de denrées alimentaires et d'équipements spécifiques). Les dispositions légales rendent obligatoire le port d'une tenue de travail (veste, chaussures de sécurité, toque...).

### Formation et expérience

Cet emploi/métier est généralement accessible avec des formations spécifiques de niveau V à III (CAP, BEP cuisine, Bac professionnel de restauration, BTH option cuisine ou BTS spécialisé). Ces formations doivent être complétées d'une expérience professionnelle confirmée pour accéder aux emplois à responsabilité (chef de partie, second de cuisine). 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 :

- Préparer, confectionner et dresser des plats.
- Evaluer la qualité des produits de base.
- Réaliser des recettes à partir de fiches techniques.
- Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, présentation...).
- Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements.
- Gérer les approvisionnements.
- Diriger une équipe.

### Compétences associées :

- Intervenir dans une langue étrangère (anglais en particulier).
- Posséder des notions de diététique.
- Utiliser des logiciels de gestion de stocks.
- Informer la clientèle sur l'environnement touristique local et régional.
- Etre sensibilisé à la cuisine locale.

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

- Organiser rationnellement son travail.
- Discerner les saveurs et les arômes.
- Etre rigoureux : respecter des processus méthodologiques précis.
- Faire preuve de créativité et d'habileté.
- Travailler en équipe.
- Supporter la station debout, les odeurs, la chaleur.
- Exercer une autorité.

## SPECIFICITES

### Activités spécifiques :

#### Activités exercées :

- Relations avec les fournisseurs.
- Achats.
- Réception, contrôle et stockage des marchandises.
- Calcul du prix de revient (fiches techniques).
- Conception des menus et cartes.
- Elaboration de nouvelles recettes.
- Conditionnement des produits.

#### Types de cuisine:

- Cuisine gastronomique et traditionnelle.
- Cuisine de collectivité.
- Cuisine industrielle (surgelés, conserves, sous vide).
- Restauration rapide.

#### Spécialités :

- Spécialités régionales.
- Spécialités créoles.
- Spécialités asiatiques.
- Spécialités orientales.
- Spécialités méditerranéennes
- Autres.

#### Responsabilités exercées :

- Recrutement du personnel.
- Encadrement d'une équipe.

#### Exigences

- 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.

### Lieu d'exercice de l'activité :

#### Type d'établissement :

- Restauration commerciale.
- Restauration gastronomique.
- Restauration de collectivité.
- Restauration sociale et médico-sociale
- Restauration centrale et industrielle.
- Restauration mobile (bateau, train...).
- Traiteur.
- Hôtellerie de plein-air.
- Autres.

Type de secteur : Privé, Public, Associatif

### Conditions de travail :

- Travail de nuit possible.
- Travail possible le dimanche et les jours fériés.
- Déplacements.

**Fiche n°10 bis****Emploi/métier concerné :** Cuisinier**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°10**Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier :** cf fiche n°10

## 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 (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, apparition de la cuisine d'assemblage...).

**Opportunités de développement :**

Les établissements de restauration (commerciale surtout) sont à la recherche de cuisiniers mais essentiellement pour des postes de saisonniers.

**Compétences requises et évolution :**

**Capacités techniques de base exigées :**

- Préparation culinaire, confection de plats et menus, finition.
- Management d'une équipe : recrutement, organisation du travail et contrôle qualité
- Entretien des équipements.

- Gestion des approvisionnements.

**Capacités associées :**

- Pratique d'une langue étrangère (anglais en particulier) et des logiciels de gestion de stocks.
- Connaissances en diététique, sur l'environnement touristique local et régional...

**Savoir-être et autres qualités requises :** sens de l'organisation, rigueur et autorité, habileté et créativité, aptitude au travail en équipe, sens gustatif et olfactif, polyvalence et adaptabilité, résistance physique.

Autres exigences : suivi de l'évolution des techniques culinaires et des réglementations et respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**Evolution :**

Les capacités techniques exigées en matière de production culinaire évolueront avec l'introduction de nouvelles technologies (nouveaux produits, matériels et procédés). Des capacités de gestion et d'organisation seront toujours nécessaires. Une plus grande capacité d'adaptation aux évolutions techniques et aux clientèles sera par contre demandée, ainsi que des capacités d'animation. Les qualités relationnelles (envers la clientèle) occuperont une place de plus en plus importante.

**Evolution des qualifications exigées :**

Cet emploi/métier devrait rester accessible avec des formations spécifiques de niveau V à III.

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

/