

# G1601

## CHEF / CHEFFE DE CUISINE



Emploi  
cadre

### Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe d'atelier de cuisine
- Chef / Cheffe de cuisine à domicile
- Chef / Cheffe de cuisine traiteur / traiteuse
- Chef / Cheffe des cuisines
- Chef cuisinier / Cheffe cuisinière
- Chef cuisinier/pâtissier / Cheffe cuisinière/pâtissière
- Chef gérant / Cheffe gérante
- Conseiller / Conseillère culinaire
- Cuisinier / Cuisinière
- Directeur / Directrice de cuisine
- Responsable de production en restauration collective
- Second / Seconde de cuisine

### Définition

- Le/la chef/cheffe de cuisine supervise et coordonne l'ensemble des activités liées à la cuisine de l'établissement dans lequel il/elle travaille.
- En restauration collective comme dans les grands restaurants étoilés, il/elle gère l'approvisionnement des produits et encadre son équipe.
- Garant(e) de la qualité de ses plats, il/elle est également un(e) excellent(e) cuisinier(ère) et conçoit régulièrement de nouvelles recettes dans le but de fidéliser sa clientèle.

### Accès à l'emploi

Le poste de chef de cuisine nécessite une expérience minimum de cinq à dix ans dans les métiers de la restauration. Ce domaine étant très hiérarchisé, le chef de cuisine doit souvent gravir les échelons avant d'exercer à ce poste : commis de cuisine, cuisinier, chef de partie et enfin second de cuisine.

#### Certifications et diplômes :

- Bac professionnel ou technologique en restauration
- BTS hôtellerie-restauration avec une spécialisation en gestion, en art culinaire ou en art de la table et du service
- CAP ou BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

### Compétences

#### Savoir-faire

Contrôler l'état des stocks

**Définir des besoins en approvisionnement**

**Dresser un inventaire des produits disponibles en réserve.**

**Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock.**

**Organiser le stockage des denrées, en les triant par dates de péremption par exemple.**

Gestion des stocks

---

Conception	<p>Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats</p> <p><b>Goûter les préparations culinaires, ajuster leur assaisonnement et prêter attention à l'esthétique des plats avant de les servir</b></p> <p><b>Participer à l'élaboration des menus et des cartes avec le responsable de restaurant et/ou d'établissement.</b></p> <p>Porter une appréciation gustative et olfactive</p> <p><b>Proposer et concevoir de nouveaux plats, ainsi que des améliorations des recettes déjà créées.</b></p>
Qualité	<p><b>Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier.</b></p> <p><b>Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine.</b></p> <p>Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)</p> <p>Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène</p> <p><b>Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de l'ensemble du personnel présent en cuisine.</b></p>
Management	<p><b>Anticiper les périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires</b></p> <p>Déléguer, responsabiliser</p> <p><b>Identifier les besoins et définir les actions de formation à mettre en place afin de développer les compétences de ses équipes en cuisine.</b></p> <p>Animer, coordonner une équipe</p>
Pilotage et maîtrise des coûts	<p><b>Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région.</b></p> <p>Lutter contre le gaspillage alimentaire</p>
Production, Fabrication	<p>Dresser des plats pour le service</p> <p>Superviser la préparation des aliments</p>
Gestion des Ressources Humaines	<p><b>Recruter et intégrer les nouveaux cuisiniers avec le chef d'établissement et le responsable de restaurant.</b></p>
Gestion administrative	<p><b>Définir les plannings et congés de ses équipes.</b></p>
Recherche, Innovation	<p><b>Réaliser les fiches techniques pour chaque plat du restaurant (ingrédients, quantité, prix, ...)</b></p>
Communication, Multimédia	<p>Participer à l'organisation de manifestations événementielles (mariage, baptême, ...)</p>
Conseil, Transmission	<p>Transmettre une technique, un savoir-faire</p>
Logistique	<p>Organiser le traitement des commandes</p>
Gestion et contrôle	<p>Élaborer, suivre et piloter un budget</p>
Protection des personnes et de l'environnement	<p>Evacuer et trier des déchets, des produits</p>
Communication	<p>Communiquer à l'oral en langue étrangère</p>

---

---

Organisation

Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)

---

Savoir-être professionnels

---

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie  
Faire preuve de créativité, d'inventivité  
Faire preuve de leadership  
Faire preuve de réactivité  
Faire preuve de rigueur et de précision  
Organiser son travail selon les priorités et les objectifs  
Travailler en équipe

---

Savoirs

---

Chaîne du froid  
Chiffrage/calcul de coût  
Conditionnement des aliments  
Fiches techniques de cuisine  
Fiches techniques de préparations culinaires  
Législation alimentaire  
Marketing / Mercatique  
Procédures de cuisson sous vide  
Procédures de la marche en avant  
Production culinaire  
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire  
Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

---

Normes et procédés

Diététique  
Logiciel de gestion de stocks  
Management de proximité  
Politique commerciale ou de la stratégie de l'enseigne/entreprise  
Régimes alimentaires

---

Domaines d'expertise

Cuisine des spécialités régionales françaises  
Cuisine du monde  
Familles de produits alimentaires

---

Produits, outils et matières

Techniques professionnelles

Techniques de communication orales, écrites et numériques

---

## Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

Port d'équipement de protection (EPI, casque...)  
Port de tenue professionnelle ou d'uniforme  
Station debout prolongée



Horaires et durée du travail

Travail en horaires fractionnés  
Travail le week-end



Types de structures

Établissement de restauration collective

## Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration