

Cuisinier(ère)

LE MÉTIER

Le/la cuisinier(ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

Le/La cuisinier.ère pourra, en fonction de l'établissement dans lequel il/elle exerce, élaborer un plan de menus à choix multiples adaptés au public à restaurer (des enfants en milieu scolaire, des personnes ayant des restrictions alimentaires en milieu hospitalisé...)

LES PRINCIPALES MISSIONS

- Approvisionnement/stockage (réception et vérification des livraisons, réalisation d'inventaires...)
- Organisation du travail et de la production (planification des tâches...)
- Production culinaire
- Dressage et envoi des préparations
- Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité



ÉVOLUTION

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 que à l'étranger.
- En exerçant le même métier mais dans un contexte différent : cuisinier dans une cantine scolaire par exemple.
- Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier : responsable d'un restaurant par exemple.
- À l'extérieur du secteur en changeant de métier : les savoir-faire et compétences développés par le cuisinier peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine des services.

SECTEURS D'ACTIVITÉ ET EMPLOIS ACCESSIBLES AVEC LE TP DE CUISINIER(ÈRE)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.• Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière. | <ul style="list-style-type: none">• Cuisinier• Commis de cuisine• Chef de partie |
|---|--|

CONDITIONS D'EXERCICE

- La profession s'exerce majoritairement en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés, et est soumise à des pics d'activité ponctuels.
- Elle s'effectue également en zone à température élevée, et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants comme des couteaux, hachoirs, ciseaux.
- Le port d'une tenue professionnelle type veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité est aussi exigée, ainsi que la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Salaire Min.
1350 €

Salaire Max.
2350 €

*Salaires bruts mensuels (Source: Pôle Emploi IMT)



QUALITÉS REQUISES

- Organisé
- Résistance au stress
- Doté d'un sens artistique