

CUISINIER

Nature du travail

-Élaborer des plats

Avec ou sans étoile, le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. Créateur inspiré et appliqué, il exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités.

-Organiser le travail en cuisine

Dans les grands restaurants, à la tête d'une brigade de cuisiniers, le chef dirige l'ensemble des personnels en cuisine. Il organise leurs tâches et veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il élabore les recettes et les menus, en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des plats réalisés précédemment.

-Choisir une catégorie

Dans les restaurants gastronomiques, sous les ordres du chef ou du second de cuisine, le chef de partie est responsable d'une catégorie de plats : les poissons, les sauces, les hors-d'oeuvre... Dans un établissement au nombre de couverts important, c'est surtout un chef d'équipe, responsable d'une partie du menu et capable d'occuper différents postes de travail.

Enfin, le commis est présent pour apprendre le métier et soulager ses aînés des tâches les plus fastidieuses.

Compétences requises

-Passionné et créatif

Le cuisinier qui n'aime pas manger n'est pas un vrai cuisinier ! Gourmet et gourmand, il aime aussi bien préparer les plats que les déguster. Passionné et curieux, il fait preuve de sensibilité et de créativité pour réaliser la décoration de certains plats, élaborer des recettes et renouveler régulièrement la carte du restaurant.

-Résistant, rapide, efficace

Pour faire face aux conditions de travail éprouvantes de son métier, le cuisinier doit être en bonne condition physique. Il gère le stress et fait preuve d'ordre et de méthode pour ne pas se laisser déborder. Vif, rapide et efficace, il a le souci de la propreté et de l'hygiène. S'il est chef d'équipe, ce professionnel doit aussi faire preuve d'autorité. Autonome, bon gestionnaire et pédagogue, il apprécie la prise de décision et le relationnel.

Accès au métier

Du CAP au bac + 2, il existe de nombreuses formations pour accéder au métier de cuisinier. À noter : le BTS hôtellerie-restauration permet d'occuper un emploi de premier commis ou de chef de partie.

Après la 3e

- CAP cuisine
- MC art de la cuisine allégée
- MC cuisinier en desserts de restaurant

Niveau bac

- Bac pro cuisine
- Bac techno hôtellerie
- BP cuisinier

Niveau bac + 2

- BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service

Salaire

Salaire du débutant : 1430 euros brut par mois pour un commis de cuisine, 1550 euros brut par mois pour un cuisinier.

Intégrer le marché du travail

-Des postes à pourvoir

Métier passion, l'art culinaire rebute souvent par son rythme de travail, intense et décalé. Pourtant, les offres d'emploi ne sont pas négligeables : chaque année, 14 000 postes de cuisinier sont proposés en France !

-Emplois saisonniers possibles

Le cuisinier peut occuper des postes saisonniers, notamment sur les plages ou dans les stations de ski. Il peut aussi tenter sa chance à l'étranger : États-Unis, Grande-Bretagne, Australie... Partout dans le monde, on raffole de la gastronomie française !

-L'expérience pour alliée

En cuisine, c'est l'expérience qui fait progresser. Un titulaire de CAP ne gagnera ses galons de chef cuisinier qu'au terme de plusieurs années d'activité professionnelle. Un chef cuisinier peut devenir directeur de la restauration ou gérant d'un restaurant de collectivité, ou encore s'installer à son compte.