

CUISINIER (F/H)



LE MÉTIER

Un cuisinier, ça cuisine ! Certes, mais derrière l'apparente simplicité de ce métier alléchant se cache de nombreuses autres **responsabilités** dont il ne faudrait pas sous-estimer l'importance.

Car il faut d'abord savoir quoi cuisiner : si pour certains cuisiniers travaillant dans les restaurants de collectivité, les menus sont bien souvent préétablis à l'avance ou décidés par d'autres personnes, dans un restaurant traditionnel, la plupart des cuisiniers sont **responsable du choix** de ce qu'ils vont mettre dans les assiettes.

Une palette créative qui peut aller de la **simple conception de menus** à partir de recettes relativement classiques, jusqu'à, plus intéressant encore, la **création de nouvelles recettes** ou l'adaptation de recettes existantes. Voilà qui nécessite, outre une pincette d'inventivité et d'esprit aventureux, une bonne louche de connaissances des saveurs et des techniques culinaires pour bien les marier.

La recette idéale étant trouvée, il faut se procurer les bons ingrédients pour la réaliser. Outre **l'approvisionnement**, parfois directement chez le producteur et les artisans locaux, le cuisinier est souvent en charge de la **gestion des stocks** de nourriture dans la cuisine. Ce qui implique de savoir **dresser un inventaire**, de vérifier constamment la qualité et la fraîcheur des ingrédients, mais aussi de passer des commandes soigneusement calibrées pour éviter le trop-plein et le gaspillage alimentaire.

Responsable des stocks alimentaires, le chef cuisinier l'est aussi bien du respect des **normes de sécurité et des**

règles d'hygiène, bien plus cruciales dans son métier que dans n'importe quel autre secteur d'activité. Il pourra souvent compter sur ses aides-cuisiniers pour l'assister dans le contrôle des températures, le respect des règles de manipulation des aliments et le nettoyage régulier de la cuisine.

Mais venons-en à l'essentiel : assisté de son équipe de cuisine, commis et autres chefs de partie dont il doit **coordonner les tâches** avec sérénité et efficacité, le cuisinier commence par préparer les ingrédients nécessaires à la réalisation des plats. Découpe des légumes, pesage des ingrédients, préparation des viandes et poissons, le cuisinier et ses assistants jouent du couteau longtemps avant le début du service, pour être parfaitement opérationnels lorsque celui-ci débute.

Au moment du coup de feu, le cuisinier ou la cuisinière **prépare les repas**. Ils maîtrisent parfaitement les différents modes de cuisson (à la poêle, au four, à la vapeur...) et les techniques appropriées, ils s'assurent que les plats soient préparés en un minimum de temps et soient disponibles au plus vite pour le service à table.

Avant de sonner la cloche pour signifier au serveur qu'il peut emporter les plats, le cuisinier s'assure une dernière fois que ceux-ci sont **correctement présentés**, de manière esthétique et appétissante. L'assemblage final du plat et sa décoration, en utilisant des techniques de dressage bien particulière, est un peu pour le cuisinier la cerise sur le gâteau !

COMPÉTENCES CLÉS



Techniques culinaires



Normes d'hygiène et de sécurité



Gestion de commandes

QUALITÉS PERSONNELLES



Organisation



Résistance au stress



Créativité



CUISINIER (F/H)

FORMATION

Dès la fin de la troisième, il est possible de préparer en deux ans le **CAP Cuisine**, voire en trois ans le **Bac Professionnel Cuisine**. On peut compléter cette formation par une Mention Complémentaire, MC Arts de la Cuisine Allégée.

Les plus patients pourront aussi après le bac obtenir en 2 ans un **BTS Management en Hôtellerie Restauration, option management d'unité de production culinaire**, leur permettant de travailler dans les restaurants les plus prestigieux.

CAP CUISINE

BAC
PROFESSIONNEL
CUISINE

BTS MANAGEMENT
EN HÔTELLERIE
RESTAURATION

RÉMUNÉRATION

Le salaire d'un cuisinier est extrêmement variable en fonction du type d'établissement, de sa localisation et du diplôme qu'il peut présenter. S'il est difficile de donner une fourchette de salaires exacte, on estime tout de même qu'un cuisinier **débutant** (ou un commis de cuisine) gagnera **environ 20 000 euros bruts annuels**, tandis qu'un **chef de partie** commencera à **25 000 euros bruts par an**. Devenu **sous-chef de cuisine**, il verra son salaire grimper aux alentours de **45 000 euros bruts annuels**, avant d'atteindre jusqu'à **110 000 euros bruts par an** pour les chefs de cuisine les plus renommés.

25 000 À 70 000 € BRUT/AN



© Shutterstock - 11/23