

CUISINIER-ÈRE



Secteur :

> **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Créer, inventer

Le travail en équipe



Niveau d'étude conseillé :

CAP

Aimant cuisiner, **le/la cuisinier-ère réalise les plats de l'entrée au dessert du restaurant**. Il/elle doit assurer et garantir les préparations culinaires et leurs dressages tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il/elle peut travailler seul, avec un commis de cuisine ou sous la direction d'un chef cuisiner.

Les missions



- ✓ Réception et vérification des livraisons, participation aux inventaires
- ✓ Organisation du travail et de la production (planification des tâches...)
- ✓ Production culinaire
- ✓ Participation au service avec l'équipe auprès des clients convives
- ✓ Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité

Le lieu de travail



- ✓ Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.

Les qualités requises



- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Organisation
- ✓ Rigueur
- ✓ Sens du relationnel

Les formations possibles



- ✓ [CAP Cuisine](#)
- ✓ [Brevet professionnel Arts de la Cuisine](#)
- ✓ [Titre professionnel cuisinier en restauration collective](#)

Les possibilités d'évolution



- ✓ Second(e) de Cuisine
- ✓ [Chef\(fe\) de cuisine](#)
- ✓ Chef(fe) gérant

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓