

CHEF.FE CUISINIER.ÈRE



Secteur :

> Hôtels, cafés, restaurants



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Créer, inventer

Diriger une équipe, un projet



Niveau d'étude conseillé :

BAC +2

Véritable chef d'orchestre, le chef cuisinier est l'un des garants de la réputation de l'établissement par la cuisine qu'il propose. Il **organise et gère l'ensemble de la préparation des plats en encadrant une équipe**. Par sa connaissance fine des produits et sa volonté de régaler les clients, il **conçoit les menus et de nouveaux plats** afin de fidéliser et développer la clientèle de l'établissement.

Les activités principales



- ✓ Gestion de l'équipe et organisation du travail
- ✓ Relations avec les fournisseurs et les prestataires
- ✓ Créativité et technique culinaires
- ✓ Maîtrise des coûts et des budgets

Le lieu de travail



- ✓ Restaurants (traditionnels, gastronomiques, brasseries...)

Les qualités requises



- ✓ Créativité
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Organisation
- ✓ Sens de la communication
- ✓ Pédagogie

Les formations possibles



Niveau bac +2

- ✓ [BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire \(MHR\)](#)

Ce métier est accessible avec une première expérience en tant que cuisinier.

Les possibilités d'évolution



Le grade de chef cuisinier nécessite plusieurs années d'expérience dans la restauration. Bien qu'il soit au sommet de la hiérarchie en cuisine, il peut faire évoluer sa carrière dans un grand restaurant ou ouvrir son propre établissement.

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓