

CUISINIER-ÈRE



Secteur :

➤ Hôtels, cafés, restaurants



Insertion professionnelle :



Affinité :

Créer, inventer
Le travail manuel



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

BAC

Le rôle du / de la cuisinier-ère est de s'occuper des marchandises: prévoir les quantités, vérifier les livraisons et contrôler le stockage. Mais il/elle doit aussi organiser le travail de son équipe et participer à la fabrication et au dressage des plats. Il /elle **réalise des recettes** selon leurs fiches techniques. Enfin, il/elle doit surveiller le temps et répondre aux urgences du service.

Les activités principales



- ✓ Approvisionnement et stockage des produits alimentaires
- ✓ Organisation du travail et de la production pour la réalisation des plats
- ✓ Préparations des plats
- ✓ Dressage et mise en valeurs des préparations
- ✓ Animation de son équipe

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

- ✓ [Bac pro cuisine](#)
- ✓ [Brevet professionnel \(BP\) Arts de la cuisine](#)
- ✓ [Certificat de spécialisation Organisateur de réceptions](#)
- ✓ [Certificat de spécialisation Desserts de restaurant](#)

Niveau bac +2

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

Certifications

- ✓ [Titre à finalité professionnelle Cuisinier](#)

Les possibilités d'évolution

✓ [Chef\(fe\) cuisinier\(ère\)](#)

✓ [Chef\(fe\) de partie](#)

✓ [Directeur\(rice\) de la restauration](#)



Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓