

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 cuisinier est de **s'occuper des marchandises** : prévoir les quantités, vérifier les livraisons et contrôler le stockage. Mais il doit aussi organiser le travail de son équipe et participer à la fabrication et au dressage des plats. Il **réalise des recettes** selon leurs fiches techniques. Enfin, il 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
- ✓ [Mention Complémentaire \(MC\) organisateur de réception](#)
- ✓ Mention complémentaire (MC) Art de la cuisine allégée
- ✓ [Mention complémentaire \(MC\) Cuisinier en desserts de restaurant](#)

Niveau bac +2

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

Les possibilités d'évolution



- ✓ [Chef\(fe\) cuisinier\(ère\)](#)
- ✓ [Chef\(fe\) de partie](#)
- ✓ Directeur(rice) de la restauration

Découvrir les portraits

« J'espère pouvoir ouvrir mon propre restaurant »



Découvre le parcours de Justine, cuisinière

Lire le témoignage ✓