

Autres dénominations : Chef de cuisine / Cheffe de cuisine • Chef de production en restauration collective / Cheffe de production en restauration collective

Présentation du métier

Le Chef cuisinier / La cheffe cuisinière organise et gère l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas dont il / elle est responsable. Il / Elle dirige l'équipe de cuisine et participe à la formation du personnel de cuisine. Il / Elle assure l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité, qualité et coûts), coordonne les activités, la présentation et la distribution. Il / Elle s'assure et se porte garant du respect des normes d'hygiène, de qualité gustative et nutritionnelle, de sécurité et du respect des normes commerciales (calibrage, contrat et marketing).

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS) en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ... complété par une expérience professionnelle en tant que cuisinier au sein de restaurants traditionnels ou de collectivité.

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, ...) est requise.

Compétences professionnelles

- Animer, coordonner une équipe
- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Chaîne du froid
- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Contrôler la réalisation d'une prestation
- Contrôler le travail réalisé par d'autres personnes
- Élaborer des plats cuisinés
- Gammes de produits alimentaires
- Gérer les stocks
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Législation alimentaire
- Réaliser des fiches techniques de préparations culinaires
- Recruter et intégrer une personne, mettre à disposition du personnel
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Transmettre une technique, un savoir-faire

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de leadership
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de curiosité
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'engagement
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1601 - Management du personnel de cuisine](#).