

**Autres dénominations :** Cuisinier à domicile / Cuisinière à domicile • Cuisinier en restauration collective / Cuisinière en restauration collective

### Présentation du métier

Le cuisinier / La cuisinière réalise l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine. Il ou elle met en œuvre les techniques de production culinaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).

### Compétences professionnelles

- Animer, coordonner une équipe
- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Contrôler le travail réalisé par d'autres personnes
- Dresser des plats pour le service
- Élaborer des plats cuisinés
- Entretenir, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Planifier l'activité du personnel, d'un service, d'une structure
- Recruter et intégrer une personne, mettre à disposition du personnel
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Utiliser des équipements, du matériel et des outillages de cuisine

### Savoir-être professionnels

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

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1602 - Personnel de cuisine](#).