

Chef cuisinier

Chef d'orchestre de la restauration

Véritable maître des cuisines, 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

- * Approvisionnement et gestion des stocks
- * Elaboration des plats
- * Gestion des préparations alimentaires pour les plats
- * Management et animation de l'équipe



Les qualités requises

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



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Xavier

Mon métier en 3 mots ?

Découverte, volonté et rêve !

Tout le monde peut devenir cuisinier !

En 10 ans, si on est combatif, qu'on a le goût du challenge et un peu de chance, on y arrive.

Chef cuisinier ça vient après. Une fois que l'on maîtrise les techniques, qu'on a fait ses preuves aux fourneaux, la différence c'est le « don de soi » : offrir sa propre cuisine avec ses émotions. C'est magique !

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Chef cuisinier,
demain je peux devenir :

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.



Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue.

Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution :



Chef cuisinier

Les formations possibles

- * CAP Cuisine

- * Bac pro Cuisine

- * Bac technologique STHR

- * Brevet professionnel (BP) Arts de la cuisine

- * Mention Complémentaire (MC) organisateur de réception

- * Mention complémentaire (MC) Cuisinier en desserts de restaurant

- * Mention complémentaire (MC) Art de la cuisine allégée

- * BTS Management en hôtellerie restauration - Option B

- * Titre à finalité professionnelle (TFP) Commis de Cuisine

- * CQP Cuisinier