

Cuisinier(ère)

Activités

Le cuisinier élabore des plats, surveille les cuissons, contrôle la qualité des préparations. Il peut participer à l'élaboration des menus, à l'achat et au stockage des produits sélectionnés, négocier avec les fournisseurs. Ses responsabilités dépendent d'une part de son grade au sein de la hiérarchie qui règne en cuisine, d'autre part de l'importance et de la catégorie du restaurant.

On débute souvent en tant que commis de cuisine pour apprendre les tâches simples puis comme cuisinier, demi-chef de partie, chef de partie (responsable d'une catégorie de plats), second et chef cuisinier.

Qualités requises

Ce métier exige de l'imagination pour inventer de nouvelles recettes, présenter les plats de manière attrayante. Et le sens de l'organisation pour ne pas être débordé par les nombreuses tâches à accomplir. Il faut

aimer travailler en équipe, être discipliné : la cuisine reste un univers très hiérarchisé. Indispensable aussi de ne pas craindre la chaleur des fourneaux ni l'atmosphère glacée des chambres froides, le rush des heures de pointe et la station prolongée debout. Les règles d'hygiène à respecter sont strictes, la tenue de travail doit être impeccable.

Débouchés

Le cuisinier travaille dans la restauration et l'hôtellerie traditionnelle. Mais aussi dans la restauration collective avec des horaires plus réguliers, des contraintes de gestion et des produits semi-élaborés déjà préparés par l'industrie agroalimentaire.

Les débouchés sont importants. La rémunération d'un cuisinier varie de 1 400 à 2 500 euros en fonction de l'établissement (nombre d'employés et renommée) et de l'expérience.

Témoignage

Dominique, cuisinier

La passion avant tout

«J'ai eu très tôt la vocation pour ce métier. J'ai créé un petit restaurant avec un autre cuisinier. J'emploie actuellement deux serveurs, un commis de cuisine et deux apprentis. Les contraintes de ce métier sont largement compensées par le fait de se faire plaisir et d'aimer faire plaisir. Je fais mon marché trois fois par semaine et j'essaie de créer de nouveaux plats. Ce n'est pas un métier où l'on s'ennuie, mais le stress est parfois important. Ma famille s'est adaptée à mon activité, à l'amplitude de mes horaires. Parfois je me sens fatigué, mais devant mes fourneaux le courage revient. Il faut être en bonne santé.»



© Brigitte Gilles de la Londe/ONISEP

Polyvalent, Dominique est souvent seul aux fourneaux.



Quels diplômes ?

CAP cuisine •

BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie • Bac pro restauration • Bac techno hôtellerie • BP cuisinier • BTS hôtellerie restauration option art culinaire, art de la table et du service.

Rendez-vous p. 20, 22, 25, 26 et 27



Métiers proches

Employé(e) polyvalent(e)

de restauration • Pâtissier(ère) de restaurant • Traiteur(euse) • Chef de partie.

Rendez-vous p. 9 et 15