



Que fait-on dans ce métier ?

Description du métier

Le cuisinier réalise les plats qui seront servis au client. Son rôle commence au marché car c'est lui qui élabore les menus. Il détermine les quantités à acheter en estimant le nombre de repas potentiels à préparer. Il négocie le prix et la qualité avec les fournisseurs puis réceptionne et vérifie les produits à la livraison. Ensuite vient le véritable travail du cuisinier : les fourneaux. Il prépare les plats présentés au menu. Pour cela il épluche et  mince les légumes, vide et flambe les volailles, prépare les viandes, compose et mijote les sauces, cuit les fonds de tarte, surveille et contrôle les cuissons, etc. Certaines préparations sont réalisées à l'avance, d'autres en temps réel, au moment du service. Il soigne la présentation des plats. Un certain sens artistique est indispensable. A la fin du service, il faut nettoyer et tout remettre en ordre, fourneaux et ustensiles. Et aussi conserver correctement ce qui n'a pas été utilisé.

Types de compétences attendues

- Préparer le plan de travail et mettre en marche les équipements (fours, tables de cuisson, ...)
- Réaliser les opérations préliminaires des légumes et des fruits ( pluchage, lavage, taillage, tranchage, ...)
- Réaliser des sauces, des fonds de base pour les entrées, hors d'œuvre, viandes, poissons
- Préparer et cuire des cr mes, des pâtes de base pour la confection des entrées chaudes, des pâtisseries
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Associer les arômes et les saveurs en respectant l'équilibre des goûts
- Réaliser les modes de cuisson pour tous types de produits
- Griller, rôtir et frire différents produits et les dresser à la commande
- Dresser et présenter harmonieusement les préparations
- Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger selon les températures référencées
- Effectuer l'entretien et le nettoyage en respectant les procédures de la démarche HACCP (Hygiène et sécurité alimentaire)

Compétences personnelles associées

- Savoir organiser rationnellement son travail pour une bonne synchronisation des productions culinaires
- Faire preuve de créativité (présentation des mets, élaboration de nouvelles recettes, ...)
- Savoir être suffisamment « souple » et résistant pour faire face aux « Coups de feu »
-  tre capable de travailler seul ou en équipe sous la responsabilité du Chef de cuisine
- Accepter les remarques et se conformer aux ordres de la hiérarchie
- Disposer d'une sensibilité développée en lien avec les 5 sens (vue, ouïe, toucher, odorat et goût), savoir discerner les saveurs et les arômes

- Disposer d'aptitudes psychomotrices : aisance et sûreté gestuelles, capacité à se mouvoir rapidement dans un endroit encombré
- Agir avec réactivité dans l'anticipation des besoins
- Avoir le sens de la propreté, de la sécurité :  tre exigeant avec l'hygiène corporelle et vestimentaire, respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
-  tre à l'écoute et accepter les remarques du client ou issues de la salle et exprimées par les serveurs
- Avoir une organisation personnelle pour s'adapter aux horaires du soir, du week-end, des vacances...

Les atouts de la profession

C'est un métier de vocation. Le cuisinier a un rôle déterminant dans la préparation et la présentation des productions culinaires. Il porte « l'image » de l'établissement auprès de la clientèle. Il est le faire-valoir de la prestation réalisée par ses collègues en salle. Sa finalité première est de faire partager un plaisir au travers de la satisfaction d'un besoin élémentaire.

La profession est accessible avec un premier niveau de qualification en cuisine, justifiant de maîtriser les compétences techniques de base.

Elle ouvre de nombreux débouchés pour qui sait concilier vocation, patience et créativité.

Les contraintes

Le métier s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Le cuisinier est soumis à des « coups de feu » au moment du service.

Mixité/inégalités

Ce métier est accessible aux femmes et aux hommes

Recherche d'emploi (Source : DIRECCTE)

Correspondance avec le secteur privé (ROME) : G1602

Offres d'emploi déposées au Pôle emploi sur le Pays du Cotentin (  fin décembre 2011):

- 236 (dont 47% en CDI ou CDD+6 mois)

Demandeurs d'emploi sur le Pays du Cotentin (  fin décembre 2011):

- 302 (soit un Ratio de tension = 0.78)

- ✓ **Un ratio de tension supérieur à 0,9** indique qu'il y a plus d'offres d'emplois que de personnes inscrites sur ce métier, on parle alors de tension sur le marché du travail.
- ✓ **Un ratio compris entre 0.4 et 0,9** reflète un relatif équilibre entre l'offre et la demande.
- ✓ **Un ratio en dessous de 0.4** révèle une grande importance du nombre des demandeurs d'emploi inscrits sur ce métier.



Comment y accéder ?

Se former

Ce métier est accessible à partir d'un CAP Cuisine. Cet enseignement peut se compléter par les diplômes suivants :

- MC Art de la cuisine allégée, qui permet de se spécialiser dans une cuisine équilibrée de qualité pour travailler dans les établissements de tourisme de bien-être mais aussi dans la restauration traditionnelle et collective,
- MC (Mention Complémentaire) Cuisinier en desserts de restaurant,
- Bac Pro Cuisine,
- Bac Techno Hôtellerie,
- BP Cuisinier, qui s'adresse à des jeunes déjà présents dans la vie active,
- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service.

Formations initiales

- CAP Cuisinier – CFA Groupe FIM Agneaux / Cherbourg / Granville
- BP Cuisinier – CFA Groupe FIM Agneaux
- Bac Pro Cuisine - CFA Groupe FIM Agneaux
- BTS Hôtellerie – Restauration option Art de la Table Lycée Marland Granville / CFA Groupe FIM Agneaux

Formations professionnelles

- TP Cuisinier(ère) – Campus AFPA Cherbourg
- CAP Cuisine - Groupe FIM Granville
- CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) RECPAPE (Reconnaissance d'Aptitude à l'Emploi) dans l'Industrie hôtelière

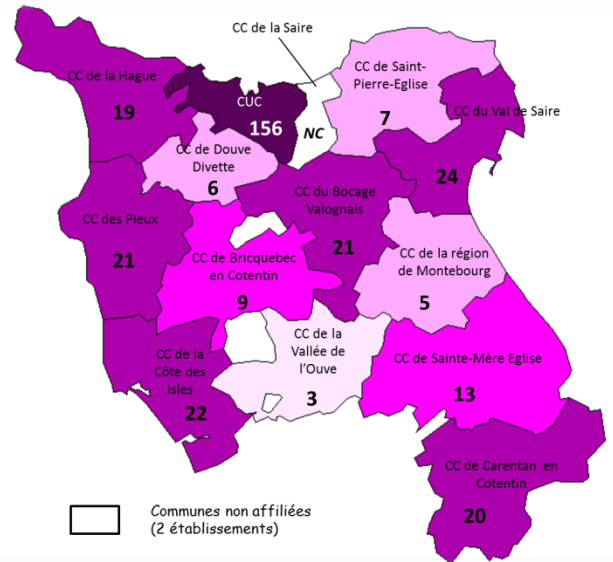
Perfectionnement et Formations complémentaires:

- MC Cuisinier en desserts de restaurant – CFA ICEP Caen
- Crêpier/Pizzaiolo – FIM Cherbourg et Granville

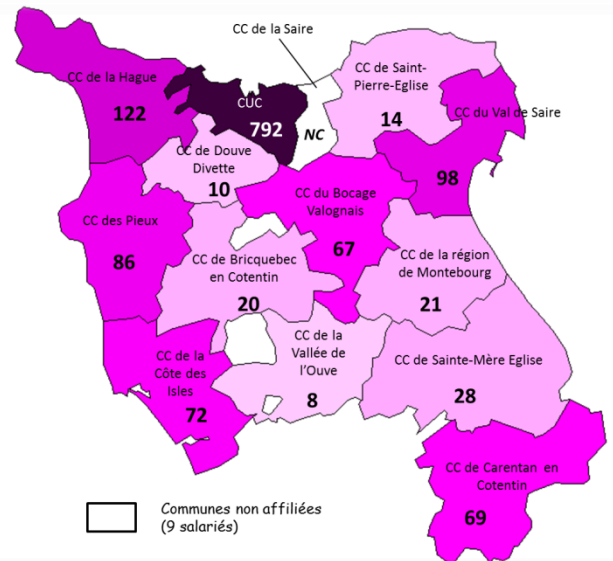
Les évolutions de carrière

La filière offre diverses possibilités de promotion :
Chef de cuisine ; Responsable de service restauration ;
Gérant en restauration collective ; Assistant de direction d'hôtel-restaurant ; Exploitant de bar-brasserie.

Etablissements du secteur de la restauration en 2010 sur le Pays du Cotentin



Emploi salarié du secteur de la restauration en 2010 sur le Pays du Cotentin



Source : Pôle emploi (Unistatis)