

Cuisinier/ère

De sa créativité et de son talent dépendent le plaisir gustatif des clients et la renommée d'un restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, le cuisinier exerce une profession qui jouit d'un marché de l'emploi des plus favorables.



Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[169](#)

formations à venir

Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Personnel de cuisine](#)

Pour élargir votre recherche :

[Les métiers de bouche](#)

Rendez-vous sur [Cleor Auvergne-Rhône-Alpes](#) pour obtenir des informations sur les conditions d'emploi de ce métier : potentiel d'embauche, salaire, types de contrat, entreprises présentes autour de votre lieu de recherche, ...



Bonjour,
Je m'appelle **MARC**.
Comment puis-je vous aider ?



Trouver un lieu
d'information près de
chez vous (comment
gratuit)

Vous recherchez une information sur...



Un métier



Un secteur

Ou découvrez les métiers à partir de vos compétences, centres
d'intérêt et formations



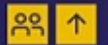
Compétences



Intérêts



Formations



Description métier

Activités

Élaborer des plats

Avec ou sans étoile, le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. Créateur inspiré et appliqué, il exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités.

Organiser le travail en cuisine

Dans les grands restaurants, à la tête d'une brigade de cuisiniers, le chef dirige l'ensemble des personnels en cuisine. Il organise leurs tâches et veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il élabore les recettes et les menus, en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des plats réalisés précédemment.

Choisir une catégorie

Dans les restaurants gastronomiques, sous les ordres du chef ou du second de cuisine, le chef de partie est responsable d'une catégorie de plats : les poissons, les sauces, les hors-d'oeuvre... Dans un établissement au nombre de couverts important, c'est surtout un chef d'équipe, responsable d'une partie du menu et capable d'occuper différents postes de travail.

Enfin, le commis est présent pour apprendre le métier et soulager ses aînés des tâches les plus fastidieuses.

Où et comment ?

Debout, dans la chaleur

Le cuisinier travaille debout, dans la chaleur des fourneaux, tôt le matin et tard le soir. Des conditions qui peuvent se révéler vite difficiles ! De plus, il faut gérer le stress lié aux coups de feu, quand de nombreux plats doivent être servis en même temps en salle, et la fatigue engendrée par les horaires de travail.

L'embarras du choix

Restaurants de chaîne hôtelière, traditionnels, gastronomiques ou de collectivité, à thème (grillades, poissons, soupes...), nouvelle restauration (pizzerias, crêperies) : le cuisinier a l'embaras du choix pour exercer ses talents.

Spécialisé ou polyvalent

Plus l'établissement est grand, plus le travail en cuisine est hiérarchisé : commis, premier commis, demi-chef de partie, chef de partie, second, chef. Dans un petit restaurant, en revanche, le chef est souvent seul avec son commis. Il doit alors se montrer très polyvalent.

Compétences

Passionné et créatif

Le cuisinier qui n'aime pas manger n'est pas un vrai cuisinier ! Gourmet et gourmand, il aime aussi bien préparer les plats que les déguster. Passionné et curieux, il fait preuve de sensibilité et de créativité pour réaliser la décoration de certains plats, élaborer des recettes et renouveler régulièrement la carte du restaurant.

Résistant, rapide, efficace

Pour faire face aux conditions de travail éprouvantes de son métier, le cuisinier doit être en bonne condition physique. Il gère le stress et fait preuve d'ordre et de méthode pour ne pas se laisser déborder. Vif, rapide et efficace, il a le souci de la propreté et de l'hygiène. S'il est chef d'équipe, ce professionnel doit aussi faire preuve d'autorité. Autonome, bon gestionnaire et pédagogue, il apprécie la prise de décision et le relationnel.

Diplômes, certifications

Diplômes et certifications

Important. Le parcours de formation pour accéder à un métier n'est pas toujours celui qu'on imagine ! Des professionnels qui exercent le même métier, ont parfois suivi des parcours de formation différents, sans oublier que ceux qui suivent la même formation n'exercent pas forcément le même métier !

Du CAP au bac + 2, il existe de nombreuses formations pour accéder au métier de cuisinier. À noter : le BTS hôtellerie-restauration permet d'occuper un emploi de premier commis ou de chef de partie.

Après la 3e

- CAP cuisine
- MC art de la cuisine allégée
- MC cuisinier en desserts de restaurant

Niveau bac

- Bac pro cuisine
- Bac techno hôtellerie
- BP cuisinier

Niveau bac + 2

- BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service

- **Niveau III : BTS, DUT**

- [BTS hôtellerie-restauration option B : art culinaire, art de la table et du service](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

- **Niveau IV : BAC, BT, BP**

- [Bac pro cuisine](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac techno série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Cuisinier du terroir](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

- **Niveau V : BEP, CAP**

- [CAP cuisine](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Certificat de spécialisation restauration collective](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Cuisinier](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC art de la cuisine allégée](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC cuisinier en desserts de restaurant](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Titre professionnel agent\(e\) de restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Titre professionnel cuisinier\(ière\)](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

- **Autres certifications sans niveau, CQP**

- [CQP agent de restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP cuisinier](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP pizzaiolo](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

Ressources

Autres ressources

Publications Onisep :

- Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Parcours - 2014 - Onisep

Sites internet :

- www.metiers-hotel-resto.fr

Site d'information sur les métiers et les formations de l'hôtellerie-restauration, réalisé par le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie.

Vidéos

