



# CHEF DE CUISINE



#cohésionsociale

## LA COHÉSION SOCIALE RECRUTE

+ DE 10 000  
ALTERNANTS

### Liens utiles

[Générer une fiche de poste](#)  
[Générer une offre d'emploi](#)  
[Trouver le métier fait pour moi \(Quizz\)](#)

### Fiches RNCP

[Fiche RNCP 12803](#)  
[Fiche RNCP 17673](#)

### Salaire

débutant :  
1702 € net



confirmé :  
1976 € net



Le/la chef de cuisine est d'abord un(e) très bon(ne) cuisinier(ère). Il/elle est derrière les fourneaux pour réaliser les plats les plus complexes, et mettre au point de nouvelles recettes. Ce sont ses créations culinaires, la qualité de ses produits, son tour de main personnel, l'esthétique de ses présentations qui vont attirer ou décourager la clientèle. Maître dans sa cuisine, il/elle recrute, forme et dirige une brigade, de façon quasi militaire. Une fonction cruciale, surtout dans les grands établissements, où la mécanique doit être parfaitement huilée. En effet, servir 100 couverts en moins de deux heures, en maintenant le même niveau de qualité, ne s'improvise pas.

### Missions principales

- ▶ Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits frais.
- ▶ Établir une prévision des coûts.
- ▶ Coordonner l'activité des cuisiniers avec les commandes en salle.
- ▶ Chapeauter une équipe.
- ▶ Élaborer des plats cuisinés.
- ▶ Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène.
- ▶ Former et transmettre son savoir-faire aux apprentis.
- ▶ Renouveler l'offre du menu en créant de nouvelles recettes.

### Formations

Ci-dessous, les formations dispensées en alternance pour ce métier :

- ▶ **BAC PRO ET ÉQUIVALENTS (NIVEAU 4 / IV)**

[Arts de la cuisine \(BP\)](#)

### Compétences requises



#### SAVOIR-FAIRE

Classer  
Constater  
Coordonner  
Distinguer  
Endurance physique  
Fabriquer  
Identifier avec précision  
des odeurs...



#### SAVOIR-ÊTRE

Autonomie  
Capacité à travailler  
en équipe  
Capacité à travailler  
sous pression,  
à gérer le stress  
Capacité d'initiative,  
créativité...



#### COMPÉTENCES NUMÉRIQUES

Communiquer grâce  
aux outils numériques

### Conditions de travail

- ▶ Le métier de chef de cuisine s'exerce dans les restaurants.
- ▶ Un/Une chef de cuisine peut travailler seul ou en équipe.
- ▶ Le métier implique des horaires irréguliers en soirée et week-ends.
- ▶ Le/La chef de cuisine possède une bonne condition physique pour rester debout, manipuler les aliments et travailler dans un environnement bruyant et à températures variables (fours, chambres froides, etc.).
- ▶ Le métier implique des déplacements réguliers chez les fournisseurs.
- ▶ Le/La chef de cuisine peut se spécialiser en gastronomie, cuisine industrielle ou de collectivités.
- ▶ Endurance physique et nerveuses sont exigées.