



CUISINIER(ÈRE)



#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 35571](#)

Salaire

débutant :
1541 € net



confirmé :
1613 € net



VISUALISER LA VIDÉO ►



Le/la cuisinier(ère) prépare les plats en cuisine. Il élabore les menus : il/elle gère les stocks, en fonction de la saison, et de la clientèle. Le/la cuisinier(ère) prévoit ses achats et passe les commandes. Il contrôle les livraisons à la réception des marchandises. Il applique les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut travailler en restauration privée ou collective.

Missions principales

- ▶ Élaboration des menus.
- ▶ Préviation des achats, des commandes.
- ▶ Réception et contrôle des marchandises, stockage en chambre froide ou réserve.
- ▶ Préparation des plats en cuisine.
- ▶ Approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...).
- ▶ Entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine.
- ▶ Respect des normes d'hygiène, de sécurités relatives à la manipulation des aliments à préparer, des différents équipements.

Formations

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

- ▶ **CAP, BEP (NIVEAU 3 / V)**
- ▶ **BAC PRO ET ÉQUIVALENTS (NIVEAU 4 / IV)**

Compétences requises



SAVOIR-FAIRE

Assembler
Comprendre des informations
Constater
Coordination motrice
Distinguer
Endurance physique
Entretenir
Fabriquer
Identifier avec précision des odeurs
Manipuler des outils...



SAVOIR-ÊTRE

Autonomie
Capacité à travailler sous pression, à gérer le stress
Capacité d'adaptation
Respect des règles
Sens de l'organisation, priorisation des tâches



COMPÉTENCES NUMÉRIQUES

Communiquer grâce aux outils numériques

Conditions de travail

Le cuisinier travaille seul ou en équipe (brigade) sous la responsabilité d'un chef de cuisine. Il se lève tôt, et travaille le plus souvent debout, dans la chaleur sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les très grands restaurants ou... dans les restaurants en libre-service. Il doit porter un vêtement de travail, pantalon, veste et toque. Le respect de règles d'hygiène très strictes est de rigueur. C'est un métier qui demande de la résistance physique. Les rythmes de travail sont décalés par rapport aux habitudes de vie en général. L'activité est la plus forte quand les autres sont à table, en congés ou pour les fêtes. Le cuisinier peut travailler dans différents types d'entreprises : restaurants (généralement de petite taille), restaurants de collectivité (écoles, cantines), centres et villages de vacances...