

# FICHE METIER

## Chef de cuisine

Secteur : Hôtellerie - Restauration



### Activités liées au Métier

#### En quoi consiste le métier ?

- Le chef de cuisine dirige l'équipe de cuisine.
- Il coordonne le travail de l'ensemble de la brigade (du commis au second).
- Il peut encadrer une équipe importante.

#### Quelles sont les différentes tâches réalisées ?

Il établit la carte et met au point les recettes.  
Il achète les produits et gère les stocks.  
Rôle commercial : suggestion de prestations, contacts avec les clients...  
Il s'occupe de la gestion du personnel (embauche, planning, formation...)

#### Quels outils le métier nécessite-t-il d'utiliser ?

Tout type de matériel de cuisine (traditionnel et innovant).  
Maîtrise de l'outil informatique (bureautique, logiciel de commandes....)

### Compétences et Qualités requises

#### Quelles qualités morales nécessite le métier ?

- Poste à responsabilité d'encadrement :  
Pédagogue, formateur, meneur d'hommes
- Adaptabilité aux emplois du temps spécifiques.
- Bon relationnel

#### Quelles qualités physiques nécessite le métier ?

- Très bonne condition physique
- Travail exposé à la chaleur, à la station debout, à certaines cadences soutenues.

#### Quelles compétences doivent être mises en œuvre ?

- Talent culinaire affirmé
- Curiosité et forte créativité
- Bon gestionnaire
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène et de propreté.

### Formation

#### Quels diplômes permettent d'exercer ce métier ?

Bac professionnel + Forte Expérience

B.T.S. option B : Arts culinaires  
+ Expérience

Licence professionnelle

#### Quelles filières de formation sont possibles pour y parvenir ?

Lycée professionnel et / ou Technologique.

Centre de formation d'apprentis

#### Le métier permet-il (ou exige-t-il) une formation continue ?

Oui. Indispensable.

### Conditions de travail

#### Le travail est-il sédentaire ou mobile ?

Travail sédentaire mais accessible après expérience confirmée auprès de différentes entreprises françaises et /ou internationales.

#### Est-ce un travail d'équipe, ou seul ? Travail en équipe (brigade de cuisine)

#### Comment se répartit le temps de travail sur la journée, sur la semaine ?

Journée : service du midi et du soir (temps de repos l'après midi).

Hebdomadaire : 1.5 à 2 jours de congés hebdomadaires (parfois non consécutifs). Travail possible le weekend et jours fériés.

## Employeurs et lieux d'exercice du métier

### Type d'établissement, :

Restaurants gastronomiques et / ou de prestiges.  
Restaurants traditionnels. Restaurants de chaîne  
Restaurants de collectivité.

### Caractère annuel ou saisonnier

Selon l'emplacement géographique de l'entreprise

### Zone géographique sur Nantes, en France et à l'étranger

Sur toute la métropole et les DOM / TOM. (En particulier, les zones touristiques)

En Europe et à l'international.

## Salaire

### A quel salaire débute-t-on ?

**Fourchette** : 2 070-2 830 €

### Quelle évolution de salaire connaît-on en général ?

**Moyenne** : 2 620 € bruts/mois pour 39 h/semaine + pourboires dans 22 % des cas.  
Néociation possible suivant parcours

## Débouchés, évolution de carrière :

### Ce métier permet-il de trouver facilement du travail ?

Oui. Postes très recherchés.

### Peut-on espérer facilement une promotion ? Laquelle.

- Chef de cuisine dans des établissements de taille et de standing de plus en plus important
- S'installer à son compte, diriger un restaurant de chaîne
- Aller travailler à l'étranger

## Photo(s) relatives au métier



## Autres métiers associés du secteur

### Autres appellations :

Chef exécutif (Exécutive chef)

### Métiers connexes :

Manager.  
Directeur de restaurant.  
Maître d'Hôtel.

