G1601
CHEF / CHEFFE DE CUISINE

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe d'atelier de cuisine
- Chef cuisinier / Cheffe cuisinière
- Chef cuisinier-traiteur / Cheffe cuisinière-traiteuse
- Directeur / Directrice de cuisine

Définition

Le chef de cuisine supervise et coordonne l'ensemble des activités liées à la cuisine de l'établissement.

- Gère l'approvisionnement des produits et des stocks
- Encadre l'équipe de cuisine
- S'assure de la qualité des produits et garantit la sécurité sanitaire des aliments
- Conçoit régulièrement de nouvelles recettes dans le but de fidéliser sa clientèle

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau Bac à Bac+2 en hôtellerie-restauration, option cuisine.

Certifications et diplômes :

- BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire
- Diplôme arts culinaires et entrepreneuriat

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Management, Social, Soin

- Anticiper les périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires
- Identifier les besoins et définir les actions de formation à mettre en place afin de développer les compétences de ses équipes en cuisine
- Recruter et intégrer les nouveaux cuisiniers avec le chef d'établissement et le responsable de restaurant

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock
- Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier
- Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Développer des techniques de restauration innovantes

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Développement économique

- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats

Savoir-faire secondaires

Management, Social, Soin

- Déléguer, responsabiliser
- Animer, coordonner une équipe
- Encadrer et coordonner une équipe
- Aménager un poste et les conditions de travail
- Transmettre une technique, un savoir-faire

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Définir des besoins en approvisionnement
- Dresser un inventaire des produits ou matériaux disponibles en réserve
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Vérifier la qualité des produits en rencontrant directement les producteurs
- Goûter les préparations culinaires, ajuster leur assaisonnement et prêter attention à l'esthétique des plats avant de les servir
- Dresser des plats pour le service
- Proposer et concevoir de nouveaux plats, ainsi que des améliorations de recettes déjà créées
- Elaborer des menus bas carbone (réduction de la part de protéines animales, valorisation des végétaux et des produits de saison) Transition écologique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région — Transition écologique
- Lutter contre le gaspillage alimentaire — Transition écologique
- Surveiller les coûts d'exploitation de la cuisine
- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique
- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité — Transition écologique
- Suivre le budget de fonctionnement du périmètre confié

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Aider à l'organisation d'événements spéciaux

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Parler une ou plusieurs langues étrangères
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) — Transition écologique

Développement économique

- Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de leadership
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Conditionnement des aliments
- **Fiches techniques de préparations culinaires**
- Procédures de cuisson sous vide
- Procédures de la marche en avant
- Production culinaire
- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Domaines d'expertise

- Management de proximité
- Régimes alimentaires
- **Chiffrage et calcul de coût**
- Approvisionnement en circuits courts — Transition écologique

Produits, outils et matières

- Cuisine des spécialités régionales françaises
- Cuisine du monde
- Familles de produits alimentaires

Techniques professionnelles

- Techniques de communication orales, écrites et numériques — Transition numérique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires fractionnés
- Travail les week-ends et jours fériés

Types de structures

- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie / Restauration

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail