RIASEC : R

G1609
CUISINIER / CUISINIÈRE

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe de cuisine à domicile
- Chef / Cheffe de partie
- Chef de partie poissonnier / Cheffe de partie poissonnière
- Chef de partie rôtisseur / Cheffe de partie rôtisseuse
- Chef de partie tournant / Cheffe de partie tournante
- Chef entremettier / Cheffe entremettière de restaurant
- Chef saucier / Cheffe saucière
- Cuisinier / Cuisinière à domicile
- Demi-chef de partie
- Grillardin / Grillardine
- Premier commis / Première commise de cuisine
- Second / Seconde de cuisine
- Sushiman / Sushiwoman

Définition

Le Cuisinier, créateur de saveurs et d'expériences culinaires, est au cœur de l'art gastronomique.

- Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement
- Coordonne une équipe en cuisine lors de la préparation des plats
- Assure la mise en valeur des plats, en respectant les techniques de dressage et de décoration.
- Gère les stocks et approvisionnements de produits nécessaires à la réalisation des mets
- Peut élaborer de nouveaux menus et recettes en fonction des saisons et des tendances culinaires
- Contrôle la propreté de la cuisine et des équipements utilisés

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible principalement avec une certification de niveau CAP à Bac de l'hôtellerie-restauration, selon expérience.

Certifications et diplômes :

- CQP agent de cuisine
- CAP cuisine
- CQP employé qualifié de restauration
- CQP chef de cuisine en restaurant de collectivité
- Cuisinier
- BP arts de la cuisine
- Bac pro cuisine
- Bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- MC cuisinier en desserts de restaurant
- Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant
- Bachelor en management des arts culinaires
- Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Cuisinier [Polynésie Française]
- Titre professionnel commis de cuisine
- Cuisinier des terroirs

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Concevoir des recettes et menus
- Préparer des plats culinaires
- Dresser des plats pour le service
- Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine
- Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Réaliser les fiches techniques pour chaque plat (ingrédients, quantités, prix, ...)

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

Management, Social, Soin

- Planifier et organiser l'activité du personnel relevant de sa responsabilité

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Gérer les urgences et les imprévus en cuisine
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Développement économique

- Gérer le timing de préparation pour un service efficace

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Participer à l'élaboration des menus et des cartes avec le responsable de restaurant ou d'établissement
- Créer des menus saisonniers pour refléter la diversité des produits
- Préparer les viandes et les poissons
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Cuisiner des sauces pour accompagner les produits
- Préparer des glaces et des sorbets
- Goûter les préparations culinaires, ajuster leur assaisonnement et prêter attention à l'esthétique des plats avant de les servir
- Préparer des plats à base de produits locaux
- Adapter les recettes pour des besoins spécifiques (allergies, régimes alimentaires, préférences)
- Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Organiser le stockage des denrées, en les triant par dates de péremption par exemple
- Conditionner des produits
- Entretenir des équipements de cuisine professionnelle
- Assurer la propreté de la zone de travail
- Superviser la préparation des produits culinaires

© 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
- Déterminer les coûts de revient des préparations culinaires
- Optimiser les coûts des ingrédients tout en maintenant la qualité
- Suivre le budget de fonctionnement du périmètre confié
- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique
- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité — Transition écologique

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe
- Identifier les besoins et définir les actions de formation à mettre en place afin de développer les compétences de ses équipes en cuisine
- Anticiper les périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires
- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Former le personnel aux nouvelles techniques culinaires
- Aménager un poste et les conditions de travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Favoriser un environnement de travail collaboratif
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures

Développement économique

- Evaluer la satisfaction client
- Innover dans la présentation des plats et des menus

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Organiser des événements culinaires

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de réactivité
- Avoir l'esprit d'équipe

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

Savoirs

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- **Modalités de stockage de produits alimentaires**
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Procédures de la marche en avant
- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Législation alimentaire

Domaines d'expertise

- Connaissance des tendances culinaires
- Gestion de la qualité des produits
- Diététique
- Sensibilisation aux allergies alimentaires
- Régimes alimentaires
- Approvisionnement en circuits courts Transition écologique

Produits, outils et matières

- Cuisine des spécialités régionales françaises
- Cuisine du monde
- **Familles de produits alimentaires**
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
- Utilisation de grills professionnels

Techniques professionnelles

- Préparation de plats végétariens et végans
- Utilisation de techniques de cuisson innovantes
- Techniques de cuisine moléculaire
- Techniques de pâtisserie

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Exposition à de hautes températures
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail le dimanche
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Etablissement de restauration traditionnelle

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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