

Extrait du CREE Centre Réunionnais d'Entreprise Educative

<http://cree.re/article/cuisinier.html>

Cuisinier

- Fiches Métiers -

Date de mise en ligne : jeudi 16 février 2012

CREE Centre Réunionnais d'Entreprise Educative



Son métier :

Dans un restaurant traditionnel ou en restauration collective, le cuisinier prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service.

Selon la taille de la cuisine, le cuisinier peut être assisté ou non de commis ; lorsque l'établissement dispose d'une brigade importante, le cuisinier et ses commis travaillent sous la responsabilité d'un chef de partie, lui-même géré par le second de cuisine, toute la brigade obéissant aux ordres du chef de cuisine.

Ses qualités principales :

Méthodique et organisé : le cuisinier ne doit pas se laisser dépasser par la cadence soutenue du service

Créativité et qualités culinaires

Rapidité d'exécution

Très bonne condition physique : la cadence, les horaires et le travail derrière les fourneaux sont éprouvants

Principaux diplômes et niveaux de formation :

Le diplôme de base est le CAP/BEP, un enseignement plus poussé comme le Bac ou le BTS pouvant faciliter une évolution professionnelle plus rapide. Plusieurs années d'expérience au sein d'établissements différents seront nécessaires au candidat pour gravir les échelons d'une brigade.

BTS : BTS Hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service

BAC : Bac professionnel restauration, bac technologique hôtellerie

BP/MC : la MC cuisinier en desserts de restaurant ou le BP cuisinier

BEP/CAP : CAP cuisine, BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Son évolution :

Au sein d'une brigade : commis cuisinier, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine

En restauration traditionnelle, le cuisinier peut évoluer à travers des établissements de plus grande taille et de plus grand standing

Il peut s'orienter vers la cuisine collective, un secteur offrant de belles perspectives d'embauche en 2007 et réputé proposer des conditions de travail moins difficiles que la restauration traditionnelle.

Le métier de cuisinier permet également de partir facilement à l'étranger, pour une expérience souvent très enrichissante et de laquelle on revient en maîtrisant l'anglais, sésame pour évoluer dans les métiers de la salle et de la réception en hôtellerie restauration.

Après plusieurs années d'expérience, le cuisinier peut s'installer à son compte.

[Source enquête salaires de L'Hôtellerie Restauration 2010](#)

Moyenne : 1 820 Euros bruts/mois pour 39 h/semaine + pourboires dans 27 % des cas.

Fourchette : 1 580-2 030 Euros brut/mois