Chef des cuisines / Cheffe des cuisines

Chef cuisinier-traiteur/Cheffe cuisinière-traiteuse, Chef cuisinier/Cheffe cuisinière, Chef d'atelier de cuisine/Cheffe d'atelier de cuisine, Chef des cuisines/Cheffe des cuisines, Chef gérant/Cheffe gérante, Conseiller culinaire/Conseillère culinaire, Cuisinier/Cuisinière, Directeur de cuisine/Directrice de cuisine

Dans la cuisine d'un hôtel, d'un restaurant, d'une brasserie ou encore d'un restaurant collectif, le ou la chef/fe de cuisine choisit les produits qui serviront à réaliser les plats du jour. Il ou elle répartit les tâches entre les membres de l'équipe ou du personnel, et supervise leur travail.

Statut d'exercice : **artisan, saisonnier, salarié**

Niveau de formation requis : **CAP ou équivalent**

DESCRIPTION DU MÉTIER

Du produit au plat

Le ou la chef/fe de cuisine choisit les produits qui serviront à réaliser les plats du jour, en prenant en compte leur qualité, leur coût, le nombre de parts à réaliser, les goûts des clients, les tendances culinaires... Il ou elle élabore le menu à partir de recettes et de fiches techniques qui servent à l'ensemble de l'équipe, en veillant aux mesures diététiques et à la valeur nutritive des aliments, afin de proposer des menus sains et équilibrés. Selon son lieu d'exercice, il ou elle travaille des produits frais non transformés, et peut afficher dans ce cas le label « fait maison ». En revanche, en cuisine collective, il ou elle peut assembler les plats en utilisant des produits surgelés, sous-vide, précuits ou déjà préparés et prêts à réchauffer.

Manager, animer, gérer

Le ou la chef/fe de cuisine est aussi un ou une manager. C'est lui ou elle qui répartit les tâches entre les membres de son équipe, en fonction de leurs compétences. Il ou elle formule et transmet des consignes, et vérifie leur application et les résultats pendant toute la durée des services, en veillant au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il ou elle organise également les échanges d'informations avec l'équipe chargée de servir en salle. Chef/fe d'équipe, il ou elle forme les équipiers à certaines techniques culinaires, et les sensibilise à une démarche de développement durable, favorisant l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage. Gestionnaire, il ou elle choisit les produits et établit les menus en tenant compte du budget prévu ou alloué.

Assisté/e ou pas

Selon la taille et la catégorie du restaurant, le ou la chef/fe de cuisine est assisté/e d'un second ou d'une seconde, et d'au moins un ou une chef/fe de partie (spécialisé/e dans l'élaboration d'un type de plat précis :

poissons, volailles, boulangerie, sauces, entremets, etc.). Il ou elle envoie les plats en salle, après avoir vérifié chaque assiette. Dans les établissements de petite taille, le ou la chef/fe de cuisine travaille souvent seul/e, parfois avec l'aide de commis qu'il ou qu'elle forme et dirige.

Spécificités de la restauration collective

En restauration collective (cuisines des établissements scolaires, des établissement médico-sociaux, des maisons de retraite, des hôpitaux, des crèches, des entreprises...), le ou la chef/fe de cuisine travaille étroitement avec l'équipe de direction, et est en relation avec les professionnels des autres services (équipes pédagogique, éducative, soignante, médicale...). Les menus sont établis à la semaine, et intègrent des animations (semaine du goût, fête de Noël, journée mettant en valeur les spécialités d'une région française ou d'un pays étranger, etc.) en phase avec les publics accueillis.

COMPÉTENCES REQUISES

Passion et créativité

La cuisine est une affaire de passion ! Le ou la chef/fe de cuisine aime créer et préparer des plats pour le plaisir de les partager... Perfectionniste, il ou elle veille au dressage des plats et au style des services de table, pour servir du bon et du beau. L'ouverture d'esprit, la curiosité, l'imagination et la remise en question sont indispensables pour se renouveler dans le métier. Il faut sans cesse innover afin de faire évoluer les recettes, et coller à l'air du temps comme aux goûts d'une clientèle variée.

Résistance et efficacité

Le ou la chef/fe de cuisine doit être en bonne condition physique et très organisé/e. La gestion du temps, le dynamisme, l'ordre, le souci constant de la propreté et de l'hygiène, la méthode et la rapidité d'exécution sont essentiels pour ne pas se laisser déborder et rester efficace.

Pédagogie et charisme

Le ou la chef/fe de cuisine doit faire preuve d'autorité et de bienveillance pour maintenir une bonne ambiance en cuisine. Autonome, bon ou bonne gestionnaire et pédagogue, il ou elle forme régulièrement des jeunes avec lesquels il ou elle partage son savoir-faire, la transmission faisant partie intégrante de son travail.

EMPLOI ET SECTEUR D'ACTIVITÉ

Salaire

Salaire du débutant

Entre 2500 et 3250 euros brut par mois, dans un restaurant traditionnel
Entre 3000 et 4000 euros brut par mois, dans une brasserie ou un hôtel-restaurant
Entre 3250 et 8000 euros brut par mois, dans un restaurant gastronomique étoilé

Intégrer le marché du travail

Des postes à pourvoir...

Ce métier exigeant est un métier passion qui gagne à être connu. C'est également un métier gros pourvoyeur

d'emplois, avec près de 60 000 postes ouverts chaque année, à tous les échelons et dans tous les types de structures.

...en France et dans le monde

Le ou la chef/e de cuisine peut occuper des postes saisonniers dans des lieux touristiques. Celles et ceux qui le souhaitent peuvent tenter leur chance à l'étranger, où la gastronomie française est reconnue et appréciée, à condition d'avoir une première expérience significative et de parler au moins l'anglais.

L'expérience pour alliée

En cuisine, c'est l'expérience qui fait progresser. Les débuts se font généralement au poste de commis. Au terme de plusieurs années d'activité professionnelle, de formations complémentaires... et de talent, le commis ou la commise peut aspirer à devenir cuisinier ou cuisinière, puis chef/fe de cuisine. Enfin, le ou la chef/fe de cuisine peut, à son tour, devenir directeur ou directrice de la restauration, gérant ou gérante de restaurants collectifs, voire se mettre à son compte, ou travailler dans le secteur agroalimentaire, par exemple.

OÙ L'EXERCER

Debout, parfois du matin au soir

Le ou la chef/e de cuisine travaille debout, dans l'environnement d'une cuisine avec des températures élevées. Selon les organisations, tôt le matin, il ou elle réceptionne les marchandises et les prépare pour le service du midi. Cette organisation tient compte de différents facteurs : lieu, type de restaurant, de clientèle, etc. Ainsi, certains restaurants fonctionnent en service continu, et d'autres avec une « coupure » entre le service du midi et celui du soir. Dans les restaurants et les brasseries, il ou elle doit gérer le moment du « coup de feu », période où l'activité est la plus intense.

En observant des règles

Le ou la chef/fe de cuisine a le choix pour exercer ses talents. Mais quel que soit son lieu d'exercice, il ou elle doit obligatoirement respecter des règles strictes d'hygiène et de sécurité, et porter une tenue adéquate.

Spécialisation ou polyvalence

Plus l'établissement est grand, plus le travail en cuisine est hiérarchisé : commis, premiers commis, demi-chefs de partie, chefs de partie, seconds, chefs... Dans un petit restaurant, en revanche, le ou chef/fe de cuisine est souvent seul/e avec un commis. Il ou elle fait régulièrement évoluer la carte pour séduire la clientèle, et s'adapter à ses attentes.

LES ÉTUDES

Le CAP reste le diplôme de base, et l'apprentissage la voie privilégiée dans le secteur. Pour évoluer, il est possible de suivre une formation de cuisinier ou de préparer le TP commis de cuisine. L'évolution se fait ensuite échelon après échelon.

CAP ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
CAP cuisine	2 ans	Dans 62 établissements
CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	2 ans	Dans 65 établissements
CAP ou équivalent + 1 an	**Durée standard**	**En Grand Est**
CS (ex MC) desserts de restaurant	1 an	Dans 15 établissements
Bac ou équivalent	**Durée standard**	**En Grand Est**
Bac pro cuisine	3 ans	Dans 41 établissements
BP arts de la cuisine (ADLC)	2 ans	Dans 15 établissements
Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration	1 an	Dans 7 établissements
Bac + 1 ou 2	**Durée standard**	**En France**
BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire (MHR)	2 ans	Dans 274 établissements

Sources : Onisep 07.2025 ©Jean-Luc Stadler-Région Grand Est