

Le métier de cuisinier ou cuisinière consiste à préparer et à cuire des plats pour des restaurants, brasseries, hôtels, et autres établissements de restauration. Le cuisinier est responsable de la création culinaire, de l'élaboration des menus et de la gestion des stocks alimentaires, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Son rôle

➤ **Création culinaire**

Le cuisinier est responsable de la création des plats en cuisine. Il élabore des recettes, prépare les ingrédients, et cuit les aliments selon les standards du restaurant ou de l'établissement. Sa créativité et son expertise technique lui permettent de concevoir des menus variés, équilibrés, et adaptés aux préférences des clients.

➤ **Organisation en cuisine**

En plus de la préparation des repas, le cuisinier organise le travail en cuisine. Il gère les stocks de produits, supervise la préparation et le dressage des plats, et veille à la propreté et à l'hygiène des espaces de travail. Une bonne organisation est essentielle pour assurer une production efficace et de haute qualité.

➤ **Service et collaboration**

Le cuisinier collabore étroitement avec l'équipe de service et les autres membres de la brigade. Il communique les commandes, ajuste les plats selon les retours des clients, et contribue à maintenir un bon climat de travail. Son rôle est crucial pour garantir une expérience culinaire cohérente et satisfaisante pour les clients.

Qualités

Avoir une grande passion pour la cuisine et la créativité pour innover dans les plats

Suivre les recettes à la lettre et avoir une grande attention aux détails

Pouvoir travailler de longues heures debout dans un environnement souvent chaud et sous pression

Travailler en harmonie avec le reste de l'équipe de cuisine et de service

Gérer efficacement son temps et ses tâches pour garantir un service rapide et de qualité

Points forts personnels

- Je suis passionné par la cuisine
- J'aime créer des plats
- J'ai une bonne résistance physique
- Je fait preuve d'une grande rigueur, de créativité et d'une capacité à travailler en équipe

Carrières & opportunités

Ouverture de son propre restaurant

Créer et gérer son propre établissement de restauration.

Chef de partie

Spécialisation dans une section particulière de la cuisine (pâtisserie, poisson, viande, etc.).

Sous-chef

Assister le chef de cuisine dans la gestion de l'équipe et la préparation des plats.

Chef de cuisine

Diriger l'ensemble de la cuisine, élaborer les menus et gérer l'équipe.

Se former au métier de Cuisinier, à Paris et en île-de-France



BAC PRO Cuisine

Financé par OPCO

15 ans

BAC Pro en 2 ans : 1350h / BAC Pro en 3 ans : 1890h

à partir de 0 €



CAP Cuisine

Financé par OPCO

15 ans

CAP en 1 an : 420h à 490 h / CAP en 2 ans : 840 à 918 h

à partir de 0 €



TP Commis de Cuisine

Financé par OPCO

15 ans

468 heures en 6 mois ou en 1 an

à partir de 0 €



BP Arts de la cuisine

Financé par OPCO, CPF

16 ans

1030h en 2 ans

à partir de 0 €