

CUISINIER(ÈRE)

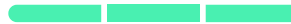


Secteur :

➤ **Restauration collective**



Insertion professionnelle :

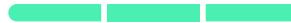


Affinité :

Créer, inventer
Le travail en équipe



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

CAP

Aimant cuisiner, le cuisinier réalise les plats de l'entrée au dessert du restaurant. Il doit assurer et garantir les préparations culinaires et leurs dressages tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut travailler seul, avec un commis de cuisine ou sous la direction d'un chef cuisinier.

Les missions

- ✓ Réception et vérification des livraisons, participation aux inventaires
- ✓ Organisation du travail et de la production (planification des tâches...)
- ✓ Production culinaire
- ✓ Participation au service avec l'équipe auprès des clients convives
- ✓ Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité

Le lieu de travail

- ✓ Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.

Les qualités requises

- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Organisation
- ✓ Rigueur
- ✓ Sens du relationnel

Les formations possibles

Niveau CAP / BP :

- ✓ [CAP Cuisine](#)
- ✓ [Brevet professionnel Arts de la Cuisine](#)

Certification :

- ✓ Titre professionnel Cuisinier en Restauration Collective (Certificat de spécialisation Restauration collective)

Les possibilités d'évolution

- ✓ Second(e) de Cuisine
- ✓ Chef(fe) de cuisine
- ✓ Chef(fe) gérant

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner
pour y accéder



Travailler pour les Jeux
Olympiques



Découvrir les portraits

« Allez voir les entreprises autour de chez vous »



Découvre le parcours de Kevin, cuisinier

[Lire le témoignage](#) ✓