

CHEF.FE CUISINIER.ÈRE



Secteur :

► **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Créer, inventer

Diriger une équipe, un projet



Niveau d'étude conseillé :

CAP

Le chef cuisinier est chargé **de la cuisine du restaurant et aussi du management de son équipe** ! Il organise la production culinaire en coordonnant activité des équipes, mobilisation du matériel, horaires de services, etc. Il est également amené à recruter et former son équipe.

Les missions



- ✓ Organisation et gestion de l'ensemble du processus de production
- ✓ Veille à la valorisation de la prestation et garant du respect des normes commerciales
- ✓ Gestion des menus, des commandes et des stocks dans le respect des fiches techniques
- ✓ Encadrement, recrutement et animation de l'équipe de cuisine
- ✓ Participation au service avec l'équipe auprès des clients convives
- ✓ Responsabilité du respect 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



- ✓ Sens du relationnel
- ✓ Savoir-faire culinaire
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Qualité managériale

Les formations possibles



Niveau CAP :

- ✓ [CAP cuisine](#)

Niveau BP :

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

Niveau bac +2 :

- ✓ [BTS Management en hôtellerie restauration – Option B](#)

Certifications :

- ✓ [Certificat de spécialisation Restauration collective](#)

Les possibilités d'évolution



- ✓ Directeur(rice) de site
- ✓ Chef(fe) de secteur

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓