



FICHES MÉTIERS

# Chef(fe) de cuisine

**CPNE***HER*  
Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des Hôtels - Cafés - Restaurants

BRANCHE DES HÔTELS, CAFÉS,  
RESTAURANTS (HCR)

IDCC 1979



Métier en tension



Édition  
**2025**

**AKTO**



## Informations générales

### Finalité / description du métier :

Le chef de cuisine supervise et coordonne l'ensemble des activités liées à la cuisine de l'établissement. Il est responsable du processus complet de confection des menus et plats et est le garant de la qualité des prestations culinaires. Il est assisté d'une équipe qui officie sous ses ordres (commis, chefs de partie, second...).

Il est rattaché hiérarchiquement au directeur d'établissement / d'exploitation ou au directeur de restauration, en fonction des établissements. Il peut être le gérant de son propre établissement.



#### Branche :

Hôtels, cafés, restaurants (HCR)



#### Autre appellation :

- Chef exécutif

## Activités

- Elaborer la carte et confectionner les plats
- Manager l'équipe en cuisine
- Assurer la gestion de la cuisine

## Compétences associées aux activités

### Elaborer la carte et confectionner les plats

- Choisir les produits qui serviront à réaliser les plats, en prenant en compte leur qualité, leur coût, leur disponibilité et provenance, les goûts des clients, les tendances culinaires...
- Élaborer l'offre culinaire et les fiches techniques associées afin de proposer des menus sains, équilibrés et innovants, dans le respect des directives de la direction (dont équilibre budgétaire / rentabilité) et dans le but de satisfaire les clients
- Adapter les préparations pendant le service en fonction des demandes des clients (allergènes, régimes végétariens, sans gluten...) en veillant aux mesures diététiques et à la valeur nutritive des aliments
- Recueillir et analyser les retours des clients (en direct auprès des clients ou par le biais de l'équipe en salle) ainsi que les suggestions de l'équipe, afin d'améliorer les recettes et propositions culinaires
- Veiller et participer au bon déroulement de la production culinaire avant et pendant le service (cuisson, assaisonnement, présentation des plats...), afin de garantir la qualité et la conformité des plats, en veillant au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire-HACCP

### Manager l'équipe en cuisine

- Planifier et répartir les activités entre les membres de l'équipe, en fonction des tâches à réaliser et des aléas, en s'assurant que les consignes transmises soient claires et comprises
- Motiver les équipes afin d'optimiser les résultats, réaliser des feedbacks réguliers et organiser des réunions d'information
- Anticiper les besoins en main d'œuvre, définir les compétences recherchées et recruter les membres de l'équipe en cuisine
- Participer à l'intégration et à la formation des membres de l'équipe en transmettant les bonnes pratiques (techniques culinaires, écogestes\*...)
- Evaluer son équipe et proposer des actions pour accompagner au mieux les salariés dans leur montée en compétences

### Assurer la gestion de la cuisine

- Réaliser un état des lieux quotidien et signaler les détériorations urgentes / graves des équipements et matériels de cuisine
- Elaborer le budget de la cuisine, en coordination avec la direction de l'établissement
- Analyser l'activité en cuisine et mettre en place des mesures correctives (coût matière...)
- Contrôler les stocks et les inventaires en s'assurant du respect des normes et procédures établies (ex. : Date Limite de Consommation, chaîne du froid)
- Assurer les négociations avec les fournisseurs en prenant en compte leur offre de produits, les prix, leur localisation...
- Commander les produits nécessaires afin de garantir leur disponibilité pour les prochains services, en veillant à dimensionner les commandes pour éviter le gaspillage
- Animer le briefing en cuisine et salle (offre du jour, argumentaires culinaires, temps de préparation, allergènes...)
- Garantir la fluidité des échanges entre la salle et la cuisine pour la bonne réalisation du service et la satisfaction des clients
- Garantir le respect des réglementations en vigueur

*\* Les gestes permettant de diminuer l'impact environnemental comme l'économie d'eau, d'énergie, le gaspillage alimentaire, le tri des déchets, la bonne utilisation des produits, etc.*

## Domaines de compétences

### Savoirs / Connaissances

- Fiches techniques de préparations culinaires
- Produits alimentaires (origine des ingrédients, saisonnalité, utilisation...)
- Techniques de production culinaire (cuisson, dressage des plats...)
- Normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (dont HACCP)
- Règles de santé et de sécurité au travail pour éviter notamment les risques de coupure et de brûlure
- Régimes alimentaires / allergènes
- Chiffrage / calcul de coût
- Management d'équipe
- Techniques de communication orales, écrites et numériques
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en cuisine dont tri des déchets
- Organisation du travail en cuisine et rôles des différents postes
- Outils de suivi de l'hygiène, de la traçabilité, d'inventaire
- Règles et procédures de gestion des stocks et des commandes
- Matériels et produits d'entretien

### Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Gestion d'équipe interculturelle
- Gestion des temps de production culinaire
- Analyse des besoins de l'équipe
- Délégation / responsabilisation
- Recrutement et intégration de collaborateurs en cuisine
- Formation / transmission des compétences
- Gestion de stocks / approvisionnements
- Suivi de budget, gestion des coûts
- Analyse de dysfonctionnements
- Contrôle de règles et procédures
- Vérification de la qualité des produits
- Vérification des plats envoyés
- Conception de plats / menus et fiches techniques
- Respect des gestes et postures
- Veille sur les tendances culinaires, les attentes clients, les nouvelles pratiques...

### Savoir-être / Compétences comportementales

- Curiosité et créativité : innovation culinaire et recherche de nouvelles saveurs
- Capacité à fédérer, motiver, encadrer une équipe et veiller à une ambiance sereine
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Organisation du travail
- Respect et adaptabilité au rythme de travail attendu lors des services (« coup de feu »)
- Pédagogie / sens de la transmission
- Communication respectueuse avec l'équipe

## Contexte professionnel / conditions d'exercice

- Port de tenue individuelle d'hygiène et de protection
- Station debout prolongée
- Travail en journée, soirée, week-end et jours fériés en fonction des établissements ; horaires pouvant être fractionnés
- Garantie du respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les membres de son équipe, les autres personnels de l'établissement (direction, équipes en salle...), les fournisseurs et les clients

## Prérequis

- Expérience significative en cuisine obligatoire (en tant que cuisinier, chef de partie, second...)

## Voies d'accès au métier

- Une expérience significative en tant que cuisinier, chef de partie ou second de cuisine est indispensable pour accéder au métier de chef de cuisine
- Une formation dédiée permettra de mieux s'intégrer et d'évoluer plus rapidement
- Plusieurs certifications permettent l'accès à ce métier (ex. : BTS Management en hôtellerie restauration)

## Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente
- Possibilité d'évoluer vers le métier de directeur de restaurant
- Possibilité d'évoluer vers des fonctions de création culinaire, notamment en tant que responsable Recherche & Développement (R&D)



# Évolutions prospectives

## Chiffres-clés dans la branche

### Profils des salariés en Maîtrise de la restauration cuisine / production <sup>(1)</sup>



**84 %**  
d'hommes



**37,4 ans**  
d'âge moyen en 2021



**Environ 1 000 postes**  
à pourvoir entre **2024 et 2027**  
(du fait des départs à la retraite projetés)



**11 %**  
de salariés saisonniers  
en 2019 <sup>(3)</sup>

NB : les effectifs du métier sont inclus dans ces chiffres-clés, bien qu'ils couvrent un périmètre métier plus large.

### Offres d'emplois sur le métier de chef cuisinier <sup>(2)</sup>



**Environ 8 700 offres d'emploi parues**  
entre février 2023 et février 2025



**75 %** des offres d'emploi  
en CDI



**55 %** des offres d'emploi au sein  
d'établissements de **moins de 10 salariés**

## Principales tendances d'évolution



### Evolution des attentes et comportements des clients

- Besoin de créativité accru et capacité d'adaptation renforcée des salariés afin d'intégrer les tendances culinaires et de faire évoluer les menus et les plats proposés
- Recherche complémentaire en présentation des plats pour correspondre aux attentes des clients (y compris pour les réseaux sociaux)



### Amélioration des conditions d'exercice

- Prise en compte des temps de travail permettant notamment un meilleur équilibre vie professionnelle / vie personnelle des équipes



### Digitalisation et modernisation des outils

- Besoin des salariés de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier » (traçabilité des ingrédients, plan de maîtrise sanitaire...)
- Adaptation des salariés à l'intégration de technologies et équipements connectés facilitant les processus (cuisson basse température, programmation de nuit...)
- A terme utilisation renforcée par les salariés de l'intelligence artificielle (gestion des stocks...)



### Renforcement du cadre réglementaire et écologique

- Nécessité de former le personnel en cuisine aux pratiques écologiques, incluant la gestion des biodéchets, la revalorisation des invendus et la maîtrise des nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

(1) Données Insee - Base Tous Salariés 2021 - retraitements Katalyse

(2) Textkernel, extraction des données entre février 2023 et février 2025, Naf 55.10Z (Hôtels et hébergement similaire), 56.10A (restauration traditionnelle), 56.21Z (services des traiteurs), 56.30Z (débits de boissons) - représentant 89 % de la Convention Collective Nationale

(3) Données CASD 2019 pour la branche HCR ; retraitements AKTO / Katalyse