



FICHES MÉTIERS

Chef(fe) de partie

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 partie est un cuisinier spécialisé dans une partie spécifique de la cuisine (ex. : poste chaud, poste froid). Il prépare les plats, coordonne les commis et veille à la qualité des produits utilisés. Autonome dans son poste, il transmet au chef de cuisine les besoins en approvisionnement et garantit le bon déroulement de sa partie.

Il est généralement rattaché hiérarchiquement au chef de cuisine et peut être encadré au quotidien par un second de cuisine.



Branche :
Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR)



Autre appellation :
• ∅

Activités

- Organiser et préparer avec son équipe le service sur sa partie
- Réaliser et coordonner sa partie pendant le service
- Clôturer le service sur sa partie
- Contribuer à la gestion de la cuisine

Compétences associées aux activités

Organiser et préparer avec son équipe le service sur sa partie

- Installer et organiser son poste de travail en disposant le matériel et les matières premières nécessaires à la production
- Vérifier la conformité des marchandises réceptionnées, stockées et mises en place (Date Limite de Consommation, température, état) en appliquant les normes et procédures en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires préliminaires pour garantir la disponibilité des bases de cuisson

Réaliser et coordonner sa partie pendant le service

- Réaliser les préparations culinaires relevant de sa section en exécutant avec précision les techniques de découpe et de cuisson, en s'assurant de la qualité organoleptique*
- Maintenir une cadence de production en ajustant le rythme et en s'adaptant aux aléas, pour assurer un envoi régulier et rapide des plats
- Communiquer efficacement avec les équipes de cuisine et de salle afin de garantir la fluidité du service et la coordination entre les différentes parties
- Dresser et vérifier la présentation des plats avant l'envoi en appliquant les standards esthétiques et qualitatifs de l'établissement afin d'assurer la satisfaction des clients
- Coordonner l'activité des commis en leur attribuant des tâches et en veillant au bon déroulement du service sur sa partie
- Assurer le service continu

Clôturer le service sur sa partie

- Stocker et conserver les denrées alimentaires en respectant les protocoles de conservation, afin de limiter le gaspillage et garantir la qualité des produits restants
- Nettoyer et entretenir avec son équipe son poste de travail en appliquant les procédures sanitaires et les normes d'hygiène en vigueur
- Préparer le service suivant en anticipant les besoins en matières premières et en organisant la mise en place pour optimiser le temps de préparation

Contribuer à la gestion de la cuisine

- Contrôler, suivre les stocks et signaler les besoins en réapprovisionnement (en lien avec sa partie) pour assurer la disponibilité des ingrédients en utilisant les outils prévus par l'établissement
- Assister le Chef de cuisine ou le Second dans la gestion des commandes et des inventaires pour garantir le bon fonctionnement de la cuisine
- Être force de proposition en matière de recettes, techniques culinaires, et démarche de durabilité... afin d'optimiser la qualité et la créativité des plats, et renforcer les engagements responsables
- Participer à l'intégration et à la formation des membres de l'équipe en transmettant les bonnes pratiques (techniques culinaires, écogestes**...)
- Motiver les équipes afin d'optimiser les résultats et réaliser des feedbacks réguliers
- Respecter et faire respecter les réglementations en vigueur

** Organoleptique = ensemble des qualités d'un aliment pouvant être perçues par nos cinq sens (vue, toucher, odorat, ouïe, goût)

* 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

- Produits alimentaires (origine des ingrédients, saisonnalité, utilisation...)
- Techniques de production culinaires (cuisson, dressage des plats...)
- Recettes « de base » et spécifiques sur sa partie
- 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
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en cuisine dont tri des déchets
- Bases en gestion des coûts et optimisation des matières premières
- Outils de suivi de l'hygiène, de la traçabilité, d'inventaire
- Matériels et produits d'entretien
- Règles et procédures de gestion des stocks et des commandes
- Organisation du travail en cuisine et rôles des différents postes
- Techniques de communication orales, écrites et numériques
- Régimes alimentaires / allergènes

Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Préparation des ingrédients et des plats
- Lecture de fiches techniques et mode d'emploi de produits ou équipements
- Dressage et envoi des plats
- Organisation du poste de travail
- Evaluation de la fraîcheur des marchandises
- Utilisation de matériels de cuisine
- Gestion des quantités produites et des stocks de marchandises
- Gestion des stocks / approvisionnements
- Conditionnement des produits et traçabilité
- Utilisation des outils et supports de la démarche qualité / traçabilité
- Coordination des tâches de commis
- Transmission de techniques et de bonnes pratiques
- Respect des gestes et des postures
- Veille sur les tendances culinaires, les attentes clients, les nouvelles pratiques...

Savoir-être / Compétences comportementales

- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Gestion du temps
- Ecoute et respect des consignes et des attentes clients
- Communication respectueuse avec l'équipe
- Autonomie et prise d'initiative
- Respect et adaptabilité au rythme de travail attendu lors des services (« coup de feu »)
- Créativité et sens esthétique
- Pédagogie / sens de la transmission
- Capacité à fédérer, motiver, superviser une équipe et veiller à une ambiance sereine
- Respect de la hiérarchie
- Organisation du travail

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
- Nécessité de respecter des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les équipes de la cuisine et de la salle et les fournisseurs de produits

Prérequis

- Expérience significative en cuisine obligatoire

Voies d'accès au métier

- Possibilité d'accéder au métier après une formation en cuisine et une expérience significative en tant que commis ou cuisinier
- Plusieurs certifications existantes de niveau 4 (liste non exhaustive) : TFP Cuisinier, Bac professionnel cuisine, BP Arts de la cuisine, certificats de spécialisation

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'évolution vers des métiers d'encadrement de la cuisine : second de cuisine, chef de cuisine
Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente
- Possibilité de spécialisation dans un domaine de restauration spécifique (pâtissier en restauration...)



Second de cuisine, chef de cuisine

Etablissements de gamme différente

Spécialisation-métier (ex. : pâtissier)

Évolutions prospectives

Chiffres-clés dans la branche

Profil des salariés en Maîtrise de la cuisine – Cuisinier / Commis de cuisine dans la branche (2022) ⁽¹⁾



59 000 salariés
Chefs de partie en 2022 ⁽¹⁾



67 % d'hommes ⁽²⁾



Environ 4 100 postes à pourvoir
sur le métier de chef de partie
entre 2024 et 2027 ⁽³⁾
(du fait des départs
à la retraite projetés)



18 %
de salariés saisonniers
en 2019 ⁽⁵⁾

Besoins en recrutement ⁽³⁾



Environ 22 000 postes à pourvoir
sur le métier de Chef de partie entre 2024 et 2027

- Dont environ 4 000 remplacements de départs à la retraite
- Et environ 13 500 remplacements liés au turn over et à la mobilité professionnelle des salariés



Offres d'emploi ⁽⁴⁾

13 800 offres d'emploi parues
sur le métier de Chef(fe) de partie
Entre novembre 2022 et novembre 2024

Principales tendances d'évolution



Evolution des attentes et comportements des clients

- Adaptation constante des cartes aux nouvelles attentes des clients (nouvelles techniques, nouveaux produits, régimes alimentaires, tendances)
- Recherche par les clients de présentation soignée des plats (y compris pour les réseaux sociaux) nécessitant des compétences spécifiques



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 de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier » (traçabilité des ingrédients, plan de maîtrise sanitaire...)
- Adaptation 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 Dares et Oxford Economics, retraitements Katalyse (à partir d'entretiens et enquête en ligne)

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

(3) Hypothèses Katalyse à partir de l'exploitation données DSN 2022, entretiens, enquête en ligne

(4) Textkernel, extraction des données entre novembre 2022 et novembre 2024, Naf 56.10A (retraitement Katalyse)

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