



FICHES MÉTIERS

Cuisinier(ère)

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 cuisinier réalise des recettes selon leurs fiches techniques, de l'entrée au dessert, et en appliquant rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il maîtrise les techniques culinaires essentielles (cuissons, découpes, flambage, etc.) et organise le travail de son équipe. La qualité de sa prestation participe directement à l'image de l'établissement et à la satisfaction des clients.

Il est généralement rattaché hiérarchiquement au chef de partie ou au chef de cuisine.

Remarque

Dans le cas d'un établissement structuré disposant d'un organigramme fonctionnel clair, le cuisinier est apparenté au demi-chef de partie. Dans le cas contraire, le métier de cuisinier constitue une appellation générique d'un membre de l'équipe en cuisine (cas de la présente fiche métier).



Branche :

Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR)



Autre appellation selon la configuration et la taille de l'établissement :

- Demi-chef de partie

Activités

- Organiser et préparer le service
- Réaliser et coordonner la production des plats de l'entrée au dessert
- Clôturer son service
- Contribuer à la gestion de la cuisine

Compétences associées aux activités

Organiser et préparer le service

- Organiser le travail en cuisine en disposant le matériel et les matières premières nécessaires à la production
- Contrôler la conformité des marchandises réceptionnées, stockées et mises en place (Date Limite de Consommation, température, état) en appliquant les normes en vigueur
- Planifier les tâches et anticiper les préparations nécessaires afin de fluidifier le déroulement du service
- Réaliser les préparations culinaires préliminaires (fonds, crèmes...) en optimisant l'utilisation des matières premières pour limiter le gaspillage et en appliquant les écogestes*

Réaliser et coordonner la production des plats de l'entrée au dessert

- Exécuter les techniques culinaires adaptées à chaque produit afin de respecter les fiches techniques, en s'adaptant aux aléas
- Réaliser les cuissons adaptées en fonction des exigences de chaque préparation et des demandes clients
- 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
- Communiquer efficacement avec les équipes de cuisine et de salle afin de garantir la fluidité du service et la coordination entre les différentes parties
- Ajuster la production en fonction des commandes spécifiques et du menu défini afin de répondre aux attentes des clients

Clôturer son service

- Stocker et conserver les denrées alimentaires en respectant les protocoles de conservation, afin de limiter le gaspillage et garantir la qualité des produits restants
- Participer avec son équipe au nettoyage des postes 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 pour assurer la disponibilité des ingrédients en utilisant les outils prévus par l'établissement
- Assister le supérieur hiérarchique dans la gestion des commandes et des inventaires pour garantir le bon fonctionnement de la cuisine
- Proposer des améliorations au supérieur hiérarchique (ex. : techniques culinaires, démarche de durabilité) afin d'optimiser la qualité et la créativité des plats, renforcer les engagements responsables...
- Participer à l'intégration et à la formation des membres de l'équipe en transmettant les bonnes pratiques, notamment les écogestes*

* 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

- Organisation du travail en cuisine et rôles des différents postes
- Techniques de production culinaires : taillage, dressage, sauces, pâtisserie, etc.
- Principes de dressage et de présentation des plats
- Produits alimentaires (origine des ingrédients, saisonnalité, utilisation...)
- Utilisation et entretien du matériel de cuisine professionnel
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (dont HACCP)
- Règles 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
- Règles et procédures de gestion des stocks et des commandes
- Techniques de communication orales, écrites et numériques
- Matériels et produits d'entretien
- Régimes alimentaires / allergènes
- Outils de suivi de l'hygiène, de la traçabilité, d'inventaire

Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Lecture de fiches techniques et mode d'emploi de produits ou équipements
- Préparation des ingrédients et des plats
- Dressage et envoi des plats
- Utilisation de matériels de cuisine
- Réalisation et vérification des cuissons, de l'assaisonnement, de la température et du dressage
- Anticipation et organisation du poste de travail
- Réception et contrôle des livraisons
- Gestion des stocks / approvisionnements
- Gestion des quantités produites et des stocks de marchandises
- 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

- Ponctualité et fiabilité
- Respect de la hiérarchie
- Ecoute et respect des consignes et des attentes clients
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Capacité à fédérer, motiver, superviser une équipe et veiller à une ambiance sereine
- Pédagogie / sens de la transmission
- Communication respectueuse avec l'équipe
- Organisation du travail
- Respect et adaptabilité au rythme de travail attendu lors du service (« coup de feu »)
- Rapidité d'exécution, efficacité

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
- Respecter les 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 occasionnellement avec les fournisseurs de produits

Prérequis

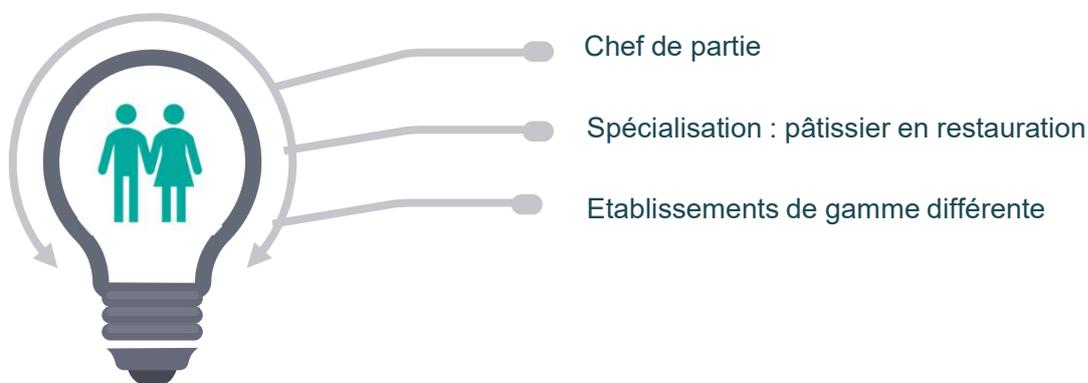
- Une première expérience en cuisine est généralement demandée
- Savoir lire, écrire (bonne maîtrise de la langue française) et compter

Voies d'accès au métier

- Possibilité d'accéder au métier après une expérience significative en cuisine mais une formation dédiée permettra de mieux s'intégrer et d'évoluer plus rapidement
- Plusieurs certifications existantes : CAP Cuisine, TFP Cuisinier, Bac professionnel Cuisine, BP Arts de la cuisine...

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'évolution vers le métier de chef de partie, plus techniques et d'encadrement en cuisine selon l'expérience acquise
- Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente
- Possibilité de spécialisation en tant que pâtissier en restauration



Évolutions prospectives

Chiffres clés dans la branche

Profils des salariés Cuisiniers et commis de cuisine ⁽¹⁾



66 %
d'hommes



36,7 ans
d'âge moyen en 2021



Environ 9 800 postes
à pourvoir entre 2024 et 2027
(du fait des départs
à la retraite projetés)



19 %
de salariés saisonniers
en 2019 ⁽³⁾

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 Cuisinier ⁽²⁾



Environ 26 000 offres d'emploi parues
entre février 2023 et février 2025
dont 22% en CDD



65 % des offres d'emploi
en CDI



56 % des offres d'emploi au sein
d'établissements de **moins de 10 salariés**

Principales tendances d'évolution



Evolution des attentes et comportements des clients

- Adaptation constante des cartes aux nouvelles attentes des clients (produits frais, de saison, locaux, vegan...) qui nécessite un renforcement de l'apprentissage des techniques culinaires



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...)



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 2024 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