



FICHES MÉTIERS

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

BRANCHE DES HÔTELS, CAFÉS,
RESTAURANTS (HCR)

IDCC 1979



Métier en tension

Second(e) de cuisine



Édition
2025

AKTO



Informations générales

Finalité / description du métier :

Le second de cuisine organise et gère l'ensemble du processus de production culinaire. Il est le bras droit du chef de cuisine dans la gestion quotidienne. Il manage l'équipe pendant le service et assiste le chef de cuisine dans les activités connexes (gestion des approvisionnements, gestion administrative...).

En l'absence du chef de cuisine, le second de cuisine prend en charge la direction de la cuisine et est le garant du bon déroulement du service et de la satisfaction des clients.

Il est rattaché hiérarchiquement au chef de cuisine.



Branche :

Hôtels, cafés, restaurants (HCR)



Autres appellations :

- Sous-chef de cuisine
- Chef adjoint de cuisine

Activités

- Préparer, réaliser et clôturer le service
- Manager l'équipe en cuisine
- Assurer la gestion de la cuisine selon les consignes du chef de cuisine

Compétences associées aux activités

Préparer, réaliser et clôturer le service

- Prendre connaissance de l'activité commerciale (réservations, groupes...) et organiser la production en conséquence
- Lancer le service (animation de briefing en cuisine et participation au briefing de la salle)
- Assurer des échanges fluides entre la salle et la cuisine pour la bonne réalisation du service et la satisfaction des clients
- 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 vis-à-vis des standards définis par le chef de cuisine, en veillant au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire-HACCP
- 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
- Apporter son soutien et son aide à l'équipe
- S'assurer de la bonne fin du service (nettoyage, entretien, rangement, déchets...) et anticiper l'organisation du service suivant

Manager l'équipe en cuisine

- Planifier et répartir les activités entre les membres de l'équipe, en fonction 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 participer au recrutement des 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 selon les consignes du chef de cuisine

- Réaliser un état des lieux quotidien et signaler les détériorations urgentes / graves des équipements et matériels de cuisine
- Contribuer à l'élaboration des menus, recettes et fiches techniques, en étant force de proposition par rapport à des critères de saisonnalité des produits, des préférences clients, et de l'ADN de l'établissement, etc.
- Contrôler les stocks et les inventaires, gérer les commandes et les relations avec les fournisseurs
- Analyser l'activité en cuisine et mettre en place des mesures correctives (coût matière...)
- Rendre compte au chef de cuisine de son activité
- Respecter et faire respecter les 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
- Matériels et produits d'entretien
- Règles et procédures de gestion des stocks et des commandes
- Outils de suivi de l'hygiène, de la traçabilité, d'inventaire

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 des 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
- Garantir le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les membres de l'équipe en cuisine, les autres personnels de l'établissement (direction, équipes en salle...), les fournisseurs et les clients

Prérequis

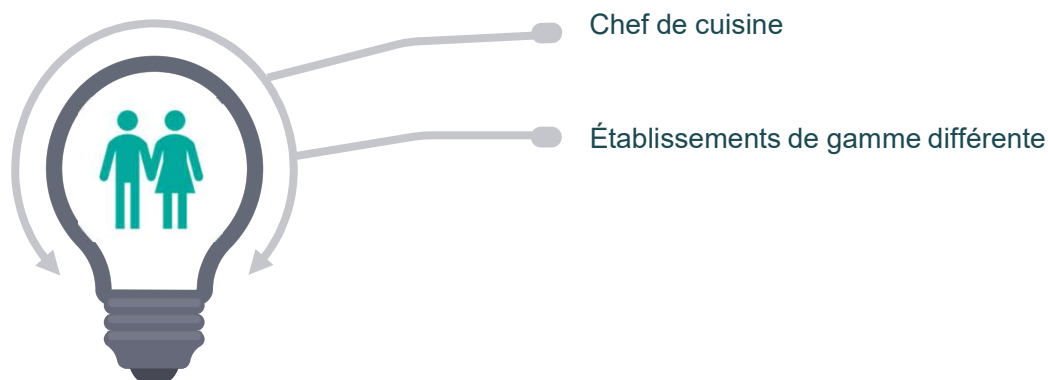
- Expérience significative en cuisine obligatoire (en tant que cuisinier, chef de partie...)

Voies d'accès au métier

- Une expérience significative en tant que cuisinier ou chef de partie est indispensable pour accéder au métier de Second 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, Bac professionnel cuisine, BP Arts de la cuisine)

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'évoluer vers le métier de chef de cuisine
- Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente



Évolutions prospectives

Chiffres-clés dans la branche

Profil des salariés en Maîtrise de la restauration cuisine / production ⁽¹⁾



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 ⁽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 second de cuisine ⁽²⁾



Environ 11 000 offres d'emploi parues
entre février 2023 et février 2025



68 % des offres d'emploi
en **CDI**



58 % 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 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 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