



# Etude sur les métiers de la cuisine et de la salle de la branche HCR

## Chef(fe) de partie

### Edition 2025

#### RÔLE ET ACTIVITÉS CLÉS DU MÉTIER DE CHEF(FE) DE PARTIE

Le/la Chef(fe) de partie est un(e) cuisinier(ière) spécialisé(e) qui prépare les plats et coordonne une section spécifique de la cuisine pendant le service, comme les sauces, la pâtisserie, le poisson, les entrées, la pâtisserie, etc.

##### Activités principales

Organiser et préparer le service sur sa partie

Coordonner sa partie pendant le service

Clôturer le service sur sa partie

##### Activités secondaires / spécifiques

Participer aux approvisionnements en marchandises

Remplacer le second de cuisine

Participer à l'amélioration continue

#### LES EVOLUTIONS IMPACTANT LE MÉTIER

### 4 thématiques impactant les établissements

##### AMÉLIORATION DES CONDITIONS D'EXERCICE

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



##### ÉVOLUTIONS DES ATTENTES DES CLIENTS

Adaptation constante des cartes aux nouvelles attentes des clients (qualité, produits de saison, manger sainement) et recherche par les clients de présentation soignée des plats (y.c. pour les réseaux sociaux) nécessitant des compétences spécifiques



##### 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



##### DIGITALISATION ET MODERNISATION DES OUTILS

Besoin de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier »  
Adaptation à l'intégration de technologies et équipements connectés facilitant les processus et à terme, utilisation renforcée par les salariés de l'intelligence artificielle



#### EFFECTIFS, BESOINS EN RECRUTEMENT ET FORMATION

2022



Entre 2024 et 2027

58 000 à 60 000  
Chefs de partie en poste

Besoins de 23 000 recrutements\*

\* Dont 60 % du fait de la mobilité des salariés

#### Top 3 des formations attendues

Source : enquête en ligne décembre 2024, retraitements Katalyse, 96 répondants

1

Hygiène et sécurité  
dont HACCP



2

Techniques culinaires et dressage

3

Gestion des stocks et coûts

# Panorama des compétences et perspectives

## COMPÉTENCES CLÉS EN MUTATION



### Savoir Connaissances

#### Importance accrue :

- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire renforcées
- Produits locaux et de saison

#### Nouveautés :

- Familiarisation avec les nouveaux outils (ex. : outils de suivi de l'hygiène, de la traçabilité, d'inventaire)
- Sensibilisation aux principes d'économie circulaire et de gestion durable des ressources



### Savoir-faire Compétences opérationnelles

#### Importance accrue :

- Gestion optimisée des stocks et des matières premières.
- Préparation de plats visuellement attractifs pour répondre aux attentes des clients en matière de présentation soignée (y compris pour les réseaux sociaux).
- Mise en œuvre de techniques modernes pour garantir qualité et efficacité

#### Nouveautés :

- Intégration mesurée de technologies émergentes
- Adoption de pratiques écoresponsables



### Savoir-être Compétences comportementales

#### Importance accrue :

- Flexibilité et adaptabilité face à l'évolution rapide des technologies et des attentes
- Créativité et sens de l'esthétique

#### Nouveautés :

- Pédagogie et sens de la transmission pour accompagner les équipes dans l'adoption des nouveaux outils numériques et nouvelles pratiques (dont pratiques écologiques quotidiennes)

## FACTEURS CLÉS D'ÉVOLUTION À MOYEN-LONG TERME



### L'intelligence artificielle : vers une révolution des usages à terme ?

- Aide à la gestion des stocks et à la réduction du gaspillage alimentaire
- Aide au contrôle de qualité et d'hygiène alimentaire
- Aide au pilotage des équipes
- Aide à l'optimisation de la production culinaire
- Automatisation de tâches répétitives

Sources : recherches Katalyse sur les potentialités de l'IA et traduction dans le secteur de l'hôtellerie-restauration



### La nouvelle réglementation sur les biodéchets : une nécessaire application à prévoir

- Impacts opérationnels : réorganisation des tâches pour l'intégration du tri des biodéchets au quotidien...
- Montée en compétences : formation nécessaire sur la gestion des déchets alimentaires...
- Créativité et innovation : réduction du gaspillage alimentaire...

Sources : entretiens et recherches Katalyse sur les biodéchets et traduction dans le secteur de l'hôtellerie-restauration