



Cuisinier

Rome G1601, G1602, H3303

1 Le métier

Le métier : cuisinier

Placé au cœur d'une brigade, le cuisinier a le choix des armes et des fourneaux : restaurant traditionnel ou d'entreprise, cantine ou cafétéria. Sa mission est unique : régaler les clients.

En cuisine, l'équipe s'appelle la brigade. Ce terme est le reflet de l'organisation hiérarchisée qui règne en cuisine, indispensable pour faire face aux « coups de feu » : l'heure des repas.

Imagination, résistance physique, disponibilité horaire

Le cuisinier élabore le menu, conçoit les recettes et réalise les plats. Avant de se mettre au "au piano " (les fourneaux), il choisit les produits, calcule les quantités, négocie parfois avec les fournisseurs. Il prépare les ingrédients et se fait aider pour l'épluchage, la préparation des viandes, des poissons, mais aussi pour l'élaboration des sauces, des farces, la réalisation du plat, du dessert, le contrôle des cuissons, des plats mijotés.

Lui seul prend en charge les tâches les plus complexes et créatives : la bonne alliance des arômes et des saveurs, la présentation qui met en appétit. On demande d'ailleurs au cuisinier d'avoir une sensibilité développée. Particulièrement dans la restauration gastronomique, le métier est créatif et évite la routine.

En fin de service, selon la taille de l'entreprise, il participe au rangement, au nettoyage, au contrôle de la conservation des aliments et de l'hygiène du matériel.

Travailler debout, manipuler des charges, être exposé à la chaleur, sont les principales particularités du métier. Le rythme de travail s'accélère aux heures des repas. Selon le lieu de travail, les soirées peuvent être longues : il faut rapidement savoir ce que l'on a à faire et ne pas se laisser gagner par le stress ambiant. Veste, pantalon et toque, les vêtements de travail sont obligatoires. Et les règles d'hygiène indispensables à connaître sont strictes.

Le durée légale du travail est de 39 heures. L'amplitude horaire maximum de 11h par jour et ouvre droit à des récupérations.

La journée de travail est souvent organisée avec des coupures : démarrage le matin vers 8H ou 9H jusqu'à la fin du service avec une interruption dans l'après midi. La reprise se fait le soir vers 18h jusqu'à la fin du service, dont l'heure dépend de l'affluence et des habitudes de la clientèle.

A noter que le cuisinier travaille aussi en horaires décalés : à l'heure où tout le monde mange, tard le soir, le dimanche, les jours fériés, pendant les vacances. Ce décalage est souvent compensé par des primes ou des jours de récupération.

Il existe aussi des restaurants et brasseries ouverts seulement le midi ou le soir, ou encore fermés le week-end.

Cuisinier traditionnel, cuisiner de collectivité.

L'image de ce métier est souvent associée à celle du cuisinier qui exerce en cuisine traditionnelle.. Pourtant les cantines et restaurants d'entreprise fonctionnent également avec des cuisiniers dits de collectivité. Les horaires sont plus réguliers, les postes plus stables car moins soumis aux embauches saisonnières. Contrairement à la restauration traditionnelle, la durée légale du temps de travail est de 35 heures. Le travail du cuisinier de collectivité est quelque peu différent, car il utilise plus de produits issus de l'industrie agroalimentaire. Présentés sous une forme qui facilite le stockage, la conservation et la cuisson rapide, ils laissent moins de place à l'imagination. Mais faire plaisir aux enfants des cantines ou à des résidents de maison de retraite tout en leur assurant un repas équilibré donne une fibre sociale au métier.

A noter que la restauration collective est en plein développement : restaurants d'entreprise, établissements de santé, écoles concèdent leur activité de restauration à des groupes.

Choisir ses emplois et construire sa carrière.

Amplitude horaire et disponibilité, rémunération modeste, saisonnalité du travail, organisation hiérarchisée : certaines contraintes liées au métier ne facilitent pas le recrutement. Ces exigences peuvent décourager les moins motivés. En revanche ceux qui se sentent à l'aise auront toujours des occasions de progresser, en montant dans la hiérarchie, ou en changeant d'entreprise. L'abondance des offres facilite la mobilité, et les employeurs apprécient l'expérience de terrain.

Nouvelles techniques, nouveaux produits

Les nouvelles techniques de conservation et de cuisson ainsi que les derniers produits proposées par l'industrie agroalimentaire, influent sur l'organisation du travail et la réalisation de certaines tâches. Cuisinés à l'avance ou prêts à l'emploi, sous vide, lyophilisés, il faut savoir assembler les produits, apprendre de nouveaux procédés de cuisson et utiliser le matériel adapté. Le développement de la "cuisine froide" (à base de produits surgelés ou à réchauffer) modifie les pratiques culinaires.

Ces évolutions touchent tous les types de restauration et entraînent une plus grande polyvalence des cuisiniers.

La diversité des types de restauration développe des postes où le cuisinier est à la fois en cuisine et « en dehors ». Ainsi il peut gérer les équipes de service et l'instant suivant être en contact direct avec le client. Il doit être capable de s'adapter et avoir des qualités relationnelles.

2 Le marché du travail

Sur quels postes débiter dans le métier ?

Commencer sa carrière de cuisinier, c'est le plus souvent démarrer au poste de commis de cuisine.

Le commis va exercer sous la responsabilité d'un cuisinier plus qualifié. Cela existe dans les petits restaurants, comme dans les chaînes de grands groupes.

La rapidité d'évolution vers le poste de cuisinier va dépendre de ses capacités et de ses initiatives. Un passage dans un restaurant de bonne renommée, permet de s'initier à tous les postes et de diversifier ses savoir-faire.

Et demain ?

La restauration est la principale activité du secteur hôtellerie restauration en PACA.

Presque 2 salariés sur 3 exercent en salle ou en cuisine

Un métier toujours très recherché

La croissance des effectifs peut s'expliquer par :

de nouvelles habitudes de vie. Les personnes mangent plus souvent à l'extérieur, pendant les études, pour le travail, à l'occasion de temps de loisirs, d'où le développement de la restauration « hors foyer ».

PACA est toujours la première destination touristique d'Europe, ce qui permet de soutenir le développement des hôtels et de la restauration traditionnelle, sans compter le tourisme d'affaires, le tourisme culturel.

Une progression de la cuisine dite « d'assemblage », mais qui n'a pas de conséquence sur le besoin de cuisinier

Cette cuisine, qui nécessite moins de savoir faire de la part du cuisinier, se retrouve dans les restaurants de collectivité, la restauration rapide. Elle peut concerner les grandes enseignes de restaurant, comme certains petits restaurants familiaux. Cela n'a pas d'impact sur les besoins en effectif de cuisiniers et correspond à une autre forme de restauration.

3 Evoluer

Je veux évoluer dans le métier ou dans le secteur professionnel

Dans la cuisine, comme pour la plupart des métiers de l'hôtellerie restauration, évoluer signifie être mobile. Changer d'employeur, de gamme d'établissement, aller vers les restaurants gastronomiques, sont autant de moyens pour valoriser son expérience, progresser en responsabilité, et négocier un salaire adéquat. L'expérience et les acquis de terrain sont appréciés.

Lorsqu'il exerce dans un établissement dont la gamme ou la taille le permet le cuisinier peut évoluer pour être :

Chef de partie : dans les restaurants traditionnels, il devient responsable d'une "partie" bien précise du menu : les sauces ou la pâtisserie, etc...

Il est possible de compléter un CAP de cuisine par une formation de niveau IV, de type Bac Professionnel restauration, ou une Mention Complémentaire "cuisinier en dessert" par exemple.

Second de cuisine" : il seconde le chef.

Chef de cuisine : En plus de la responsabilités des menus, il est chargé des approvisionnements en respectant le budget attribué. Sans oublier l'encadrement de l'ensemble du personnel de cuisine.

Dans notre région, les chefs cuisiniers, chefs de partie, second de cuisine, sont presque 8 fois moins nombreux que les cuisiniers.

Passer de la cuisine traditionnelle à la cuisine de collectivité

Pour rechercher une certaine stabilité, des horaires plus réguliers, il est possible de se diriger vers la cuisine de collectivité. Le métier est différent : les contraintes de gestion sont plus fortes, le cuisinier va travailler plus souvent avec des produits semi-élaborés, déjà préparés par l'industrie agroalimentaire

Dans ce cas, on peut lui demander d'avoir suivi une formation à la sécurité alimentaire. C'est la méthode HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point. qui signifie maîtrise de la sécurité alimentaire par la mise en place et la vérification de points de contrôles.

Tous les restaurants doivent appliquer ces règles. Dans la restauration traditionnelle, cette responsabilité est portée par le chef de cuisine ou le second de cuisine. En collectivité, elle est souvent demandée au cuisinier.

Gérer une cuisine de collectivité

Cette évolution est accessible avec une bonne expérience et un diplôme du métier donnant des bases de gestion.

A noter que le cuisinier de collectivité quitte son poste de cuisinier pour aborder la responsabilité du budget, du personnel, de la production d'un restaurant de cuisine collective. Posséder le Brevet Professionnel de cuisine est un atout.

Aller vers l'industrie agroalimentaire

Les industries agroalimentaires qui fabriquent des produits finis élaborés nécessitant des recettes : plats préparés, surgelés cuisinés, jus de fruits, conserves, etc, accueillent des cuisiniers souhaitant se reconvertir ou quitter certaines conditions du travail en cuisine.

Certains peuvent même être sollicités pour le test ou la recherche de nouvelles recettes, et avoir des responsabilités en lien avec le service recherche et développement.

Cette fiche a été produite par l'ORM PACA

