

Marie-Laure Grignet
29/07/2020

CUISINIÈRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

En bref...

Cette cuisinière travaille dans un établissement de restauration collective (cantine scolaire, restaurant d'entreprise, cuisine d'hôpital...). Pour des convives réguliers et nombreux, elle réalise les menus concoctés avec un diététicien. Pour préparer des recettes chaque jour différentes, elle encadre des commis de cuisines et se charge des opérations les plus techniques (assaisonnement, cuisson...). Elle travaille souvent avec des produits déjà transformés (surgelés, déshydratés, concentrés...) ou même préparés en partie. Elle porte une très grande attention aux règles d'hygiène et doit assurer à la fois la qualité sanitaire et gustative de sa cuisine.

Dans le détail...

Des plats chaque jour différents pour des clients réguliers

La cuisinière en restauration collective prépare les repas pour un grand nombre de personnes, constituant une clientèle d'élèves, de salariés, de résidents, de clients... On la rencontre dans une cantine, un self-service destiné au personnel d'une entreprise ou d'une administration, le service de restauration d'un hôpital, un établissement scolaire ou une maison de retraite... Elle travaille dans une cuisine intégrée à l'établissement ou bien une cuisine centrale chargée par exemple de préparer et de livrer les repas aux écoles d'une commune.

La cuisinière travaille sur la base de fiches techniques réalisées à partir :

- des menus et des recettes élaborées par le chef de cuisine et le diététicien. L'offre de plats est souvent limitée, mais les clients étant des convives réguliers, il faut leur proposer des plats chaque jour différents et une alimentation équilibrée
- des commandes et approvisionnements de produits, effectués parfois par un économe.

Coordonner la préparation des plats en cuisine

En cuisine, elle peut encadrer le travail des commis de cuisine et des agents de service de la restauration collective. Elle organise la succession des tâches :

- laver, peler, couper les légumes et fruits frais
- décongeler des pièces de viande ou des poissons
- préparer les différents plats qui seront disposés sur les banques réfrigérées du self-service (assiette de charcuterie individuelle, saladiers de crudités, portions de pizza ou de fromage...).

La cuisinière s'occupe généralement des opérations les plus techniques. Elle réalise les assemblages, des mélanges, assaisonne les différents plats, surveille les cuissons (vapeur, braisé, rôti, mijoté...).

Travailler avec des produits frais ou déjà transformés

Pour différentes raisons (économies d'argent et de temps, sécurité sanitaire...), cette cuisinière n'utilise pas que des produits frais, elle travaille fréquemment des matières premières et des produits déjà transformés ou préparés (surgelés, précuits, déshydratés...). A côté des légumes surgelés, elle peut utiliser de fonds de sauce en boîte, des préparations culinaires à réhydrater et à réchauffer...

Elle goûte tous les plats, qu'ils soient préparés sur place ou à l'extérieur, veille à la bonne présentation de ceux proposés en assiette, en libre-service...

Qualité et respect des conditions d'hygiène

Quelles que soient les opérations réalisées, cette cuisinière veille rigoureusement à la qualité des produits utilisés, au respect strict des règles d'hygiène à toutes les étapes du travail. Les ustensiles, les

plans de travail et les locaux doivent être régulièrement nettoyés, désinfectés. La conservation et la préparation des aliments, obéissent également à des règles précises pour assurer la sécurité sanitaire. Toutes ces consignes de travail peuvent être regroupées dans un plan de maîtrise sanitaire qui récapitule les bonnes pratiques d'hygiène, prévoit un système de traçabilité pour retrouver l'origine de problèmes éventuels.

Des menus plus ou moins adaptés aux besoins et attentes des usagers

Dans certains établissements (les hôpitaux, par exemple...), la cuisinière doit tenir compte du régime de certains usagers pour préparer des plats sans sel, pauvres en sucre, sans substances allergènes... Plus généralement, la restauration collective a aussi un rôle social et sanitaire : prise en compte des apports nutritionnels et caloriques, des risques de carence chez certains convives (personnes âgées, adolescents...). En milieu scolaire, la cuisinière a presque un rôle d'éducation alimentaire : elle fait découvrir certains légumes ou fruits aux plus jeunes, elle les habitue à la variété des produits et des plats. Elle doit alors faire preuve d'inventivité pour préparer et présenter de manière originale certains produits afin de stimuler la curiosité, d'attirer, de séduire cette clientèle "difficile".

Rigueur et créativité, bonne résistance physique

La cuisinière doit faire preuve d'une certaine résistance physique : elle travaille debout, faisant la navette entre les plans de travail, les postes de cuisson et les réserves... ; elle est exposée à la chaleur des pianos (cuisinières professionnelles) comme au froid des frigos. Elle doit aussi assumer un rythme de travail soutenu aux heures de service à la clientèle.

L'intérêt de ce métier consiste à réaliser une cuisine variée, savoureuse tout en s'adaptant à diverses contraintes : volumes importants, produits spécifiques, régimes éventuels... Rigueur et esprit créatif sont alors les bienvenus !

Quelle formation ?

Niveau de formation

Il faut avoir au minimum un niveau CAP ou équivalent

Les formations de base les plus adaptées sont celles de niveau CAP et IV (Bac pro...) dans la spécialité cuisine.

Par ailleurs, la branche professionnelle propose un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de "cuisinier" : il permet de reconnaître les compétences des salariés en poste en délivrant une certification professionnelle qui correspond au métier exercé. Il permet également d'acquérir de nouvelles compétences grâce à la formation tout au long de la vie.

Les grands groupes spécialisés du secteur proposent des formations à leurs personnels non qualifiés, afin qu'ils acquièrent progressivement les compétences de base, qu'ils se spécialisent ou mettent à jour leurs connaissances (en matière de sécurité sanitaire, de traçabilité, de procédés de transformation culinaire...).

Dans cette profession, certains vaccins sont recommandés ou peuvent être obligatoires.

Diplôme(s) le(s) plus adapté(s) :

CAP "cuisine"
Bac professionnel "cuisine"
BP (Brevet Professionnel) "arts de la cuisine"

Diplôme(s) envisageable(s) :

CAP "agent de développement des activités locales (Guyane et Nouvelle-Calédonie)", spécialité "cuisine restaurant"
BEP (Certification intermédiaire) "restauration", spécialité "cuisine et commercialisation"
MC (Mention Complémentaire de niveau CAP) "art de la cuisine allégée"
MC (Mention Complémentaire de niveau CAP) "cuisinier en desserts de restaurant"

Formation(s) qualifiante(s) AFPA

Cuisinier

VAE : Validation des Acquis de l'Expérience

RNCP : G1602, Personnel de cuisine

S'informer sur la VAE
<http://www.vae.gouv.fr>

Combien gagne-t-on ?

En général, on débute sa carrière entre le SMIC et 1800 euros brut par mois, et on peut espérer gagner entre 2100 et 3000 euros brut en fin de carrière.
 La rémunération du cuisinier varie selon le type d'entreprise dans lequel il exerce, son expérience et selon la convention collective applicable.

Quelles perspectives d'emploi ?

Tendance nationale favorable

Avec plus de 3 milliards de repas servis par an, la restauration collective représente le cinquième secteur d'emploi en France : près de 74.000 restaurants emploient 300.000 salariés et recrutent environ 2.000 à 3.000 nouveaux collaborateurs chaque année.

Le secteur se répartit en deux marchés : la restauration collective en gestion directe (60%) et la restauration collective concédée (40%).

Pour répondre aux changements sociétaux, les acteurs de la restauration collective (RC) doivent prendre en compte les facteurs et attentes suivants : vieillissement de la population, augmentation du nombre de convives en restauration scolaire, exigences alimentaires accrues... Ils cherchent également à relever certains défis comme la qualité, la création de nouveaux concepts, la maîtrise des coûts...

De nombreux emplois sont à pourvoir dans le secteur : en effet, la branche professionnelle fait état de difficultés de recrutement du fait d'offres d'emploi qui restent non pourvues, faute de candidats. Par ailleurs, dans la restauration, le turn-over (personnel qui change de poste) est très important.

Statuts professionnels

Salarié du secteur privé
 Fonctionnaire

Offres d'emploi

Pôle emploi :

- G1602 : Personnel de cuisine : <http://offre.pole-emploi.fr/resultat?rome=G1602>

Familles d'intérêts

Activité manuelle

Sous-famille : *Fabrication - Transformation manuelle*

Art

Sous-famille : *Sensibilité artistique*

Domaine professionnel

Hôtellerie, Restauration

Sous-domaine : *Restauration*

Conditions de travail

DÉPENSE PHYSIQUE

Dépense modérée mais régulière

HORAIRES ET DÉPLACEMENTS

Horaires standard sans déplacement

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**Intérieur - Plein air**

Intérieur

Milieu de travail

Bruits ou vibrations

Chaleur

Froid

Humidité ou eau

Odeurs

Risques d'accidents

CAPACITÉS PHYSIQUES

Soulever, transporter

Pousser, tirer

Se pencher, s'agenouiller, s'accroupir

Rester debout plusieurs heures

Utiliser les bras, les mains, les doigts

Entendre

Voir

Marcher

Différencier les couleurs

Autres appellations du métier

agente de production culinaire et alimentaire
cuisinière de collectivité

cuisinière de laboratoire

*Documentation***ONISEP**

- Parcours : Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Kiosque : Hôtellerie, Tourisme, Sport, Restauration, Loisirs...

- Parcours : Les métiers des goûts et des saveurs - Kiosque : Hôtellerie, Tourisme, Sport, Restauration, Loisirs...

ROME

- G1602 : Personnel de cuisine : <http://recrutement.pole-emploi.fr/fichesrome/ficherome?codeRome=G1602&domaine=Candidat>

CIDJ

- Actuel CIDJ 2.382 : Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : <http://fiches.actuel-cidj.info/webactuel/fic/display?noFiche=2.382>

- Carte métier : cuisinier : <http://www.cidj.com>

Répertoire des métiers territoriaux du CNFPT

C3A-05 Cuisinier ou cuisinière : <http://www.cnfpt.fr/evoluer/lemploi-fpt/le-repertoire-des-metiers/metier/details/C3A-05>

Répertoire Interministériel des Métiers de l'Etat (RIME)

fp2log04 Cuisinière / cuisinier : <http://www.fondation-jae.org/rime/fp2log04.pdf>

Répertoire de la fonction publique hospitalière (FPH)

25R20 Cuisinier(ère) : <http://www.fondation-jae.org/fph/25R20.pdf>

*Sites utiles***Métiers hôtel resto**

<https://www.metiers-hotel-resto.fr>

Informations sur les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, les formations du secteur. Offres d'emploi.

SNRC Syndicat National de la Restauration Collective

<http://www.snrc.fr>

Informations sur le secteur et ses métiers...

Vidéos

AFPA

cuisinier(ière) de collectivité

<http://mediatheque.webtv.afpa.fr/urls/open/444>

les métiers de la restauration

<http://mediatheque.webtv.afpa.fr/urls/open/866>

Beau travail (Medef)

cuisinier

<http://www.beautravail.org/index.php/les-metiers/107-cuisinier>

Centre National de la Fonction Publique Territoriale

cuisinière / cuisinier

<https://video.cnfpt.fr/profils-de-metier/cuisiniere-cuisinier#>

Cité des métiers de Marseille

hôtellerie - restauration

<https://www.youtube.com/watch?v=OkuEYwCd0kM>

© Parcouréo, Fondation JAE - Tous droits réservés