

Marie-Laure Grignet

29/07/2020

CUISINIÈRE EN RESTAURATION TRADITIONNELLE

En bref...

Dans un restaurant traditionnel, cette cuisinière peut participer à l'élaboration de la carte et des menus, mettre au point les recettes. Elle prépare les plats, aidée de commis de cuisine qui assurent les tâches les plus simples. Elle commande les denrées nécessaires, vérifie les livraisons, veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire... Elle connaît les produits et les saveurs, maîtrise les techniques culinaires et les tours de main indispensables à la réalisation des recettes. Organisation, réactivité et bonne condition physique sont nécessaires tout au long de sa journée de travail et encore davantage lors des rushes.

Dans le détail...

La professionnelle de la préparation des plats

Cette cuisinière élabore et prépare les plats servis aux clients dans un restaurant dit "traditionnel". A la différence de la cuisinière en restauration collective, elle travaille dans un établissement proposant une restauration qui effectue le service à table et offre une cuisine plus élaborée que dans la restauration collective (restaurant d'entreprise, cafétéria...). Certains établissements proposent parfois un cadre et une cuisine haut de gamme.

Selon l'importance, le standing et l'organisation de l'établissement, cette cuisinière travaille sous l'autorité du chef de cuisine ou du restaurateur, ces deux dernières fonctions se confondant parfois. Elle appartient à une "brigade" (ensemble du personnel travaillant en cuisine) plus ou moins étoffée et hiérarchisée, qui peut comporter un "second" (ou sous-chef), des chefs de partie, plusieurs cuisiniers et des commis de cuisine.

Lorsqu'elle est chef de partie, la cuisinière est une professionnelle confirmée qui a la responsabilité de certaines préparations spécifiques : les sauces (le saucier), la viande (le rôti), le poisson (le poissonnier), les légumes, les pâtes et le riz (l'entremétier)...

De l'élaboration de la carte à la préparation des plats

Au côté du chef de cuisine ou du restaurateur, la cuisinière participe parfois à l'élaboration de la carte proposée à la clientèle. Elle tient compte des saisons, de la catégorie de l'établissement et des goûts de la clientèle, d'impératifs financiers (prix de revient des différents plats). Elle peut passer commande de produits (viandes, poissons, légumes et fruits, aromates...) ou aller s'approvisionner au marché de gros ou de quartier.

Mais le véritable cœur du métier de la cuisinière reste la préparation des plats. Dans ce travail, elle est parfois aidée par un commis de cuisine chargé des tâches les plus simples : laver, éplucher ou émincer des légumes, découper de la charcuterie, garnir des fonds de tarte, réaliser certains hors d'œuvre... mais aussi nettoyer les ustensiles et les plans de travail.

Maîtrise des techniques culinaires et habileté manuelle

La cuisinière intervient sur les aspects les plus techniques d'une recette, sur les préparations culinaires les plus complexes. Elle termine et vérifie les recettes, rectifie un assaisonnement, décide de l'arrêt d'une cuisson... Pour s'assurer de la qualité d'un plat, elle se met à la place du client et le goûte. Avec un certain sens esthétique, elle effectue la mise en place dans l'assiette qui sera emportée en salle par le serveur.

Ce travail demande bien sûr la maîtrise des techniques culinaires et du vocabulaire du domaine ("amalgamer, mitonner, citronner, fatiguer, cardinaliser..."), des méthodes de cuisson et de conservation des aliments. La cuisinière fait preuve d'habileté manuelle et utilise avec facilité les différents ustensiles et équipements nécessaires à son travail : couteaux, piano, four, casseroles... Elle sait apprécier la qualité

des produits, associer les produits, les saveurs et les textures grâce à sa sensibilité olfactive, gustative et visuelle.

Sens de l'organisation, réactivité et esprit d'équipe

La cuisinière doit faire preuve d'organisation dans son propre travail et dans la répartition des tâches confiées aux commis : certains ingrédients ou plats peuvent être préparés à l'avance, d'autres doivent être travaillés lors du service.

Comme dans tous les métiers de la restauration, le rush (période durant laquelle les clients sont particulièrement nombreux) exige de travailler vite et d'être réactive pour servir le client dans des délais raisonnables. Pour autant, la cuisinière reste vigilante car une maladresse peut lui faire rater un plat. L'esprit d'équipe et la coordination entre les différents membres de la brigade sont également nécessaires.

Bonne condition physique, attention portée à l'hygiène et à la sécurité

Le métier demande une bonne condition physique : la cuisinière travaille debout toute la journée, elle manipule continuellement des ustensiles, des denrées, des plats... Enfin, elle est soumise à la chaleur des fourneaux et au froid des chambres réfrigérées, elle travaille à un rythme très soutenu aux heures de service. Elle exerce fréquemment le soir, les week-ends et les jours fériés.

La cuisinière applique les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire spécifiques au secteur : respect de la chaîne du froid et de la température de conservation ou de préparation des ingrédients, vaisselle propre et sale qui ne doivent pas se croiser... Elle prend soin de son matériel et nettoie régulièrement son espace de travail. Elle doit avoir une hygiène irréprochable (nettoyage des mains...) et une bonne présentation ; elle porte d'ailleurs une tenue adaptée (pantalon et veste, calot ou toque sur la tête, chaussures de sécurité pour ne pas glisser...).

Avec de l'expérience, une cuisinière peut devenir chefe de cuisine, intégrer un restaurant haut de gamme ou même s'installer à son compte comme restauratrice.

Quelle formation ?

Niveau de formation

Il faut avoir au minimum un niveau CAP ou équivalent

Un diplôme de la spécialité de niveau CAP minimum est nécessaire pour devenir cuisinier, de même qu'une première expérience en tant que commis de cuisine. Ce cursus peut être complété par une Mention Complémentaire, un Brevet de Maîtrise, un Bac pro.

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.

Comme dans plusieurs corps de métiers, le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF, niveau Bac + 2) vient mettre à l'honneur l'excellence et le savoir-faire du professionnel. Il s'obtient par la réussite à un concours national.

Diplôme(s) le(s) plus adapté(s) :

CAP "commercialisation et services en hôtel-café-restaurant"
 CAP "cuisine"
 MC (Mention Complémentaire de niveau CAP) "art de la cuisine allégée"
 MC (Mention Complémentaire de niveau CAP) "cuisinier en desserts de restaurant"
 Bac professionnel "cuisine"
 BP (Brevet Professionnel) "arts de la cuisine"
 FCIL (Formation Complémentaire d'Initiative Locale de niveau Bac) "cuisine de la mer"

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"

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 son niveau de qualification, son niveau de responsabilité, son expérience et le type ou standing de l'établissement dans lequel il travaille.

*Quelles perspectives d'emploi ?***Tendance nationale favorable**

Ce cuisinier exerce dans les 110.000 établissements de restauration traditionnelle. Il peut travailler en permanence dans le même restaurant ou occuper des postes saisonniers. Certains professionnels interviennent dans des restaurants implantés à l'étranger où la gastronomie française jouit d'une très bonne réputation.

Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, le turn-over (renouvellement du personnel) est très important ; les offres d'emploi sont donc continuellement nombreuses.

Statuts professionnels

Salarié du secteur privé

Artisan

Chef d'entreprise

Offres d'emploi**Pôle emploi :**- G1602 : Personnel de cuisine : <http://offre.pole-emploi.fr/resultat?rome=G1602>**Site(s) utile(s) :**L'hôtellerie-restauration : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/offre-emploi.asp>Le journal des palaces : <https://www.journaldespalaces.com>*Familles d'intérêts**Domaine professionnel*

Activité manuelle

Hôtellerie, Restauration

Sous-domaine : *Restauration*Sous-famille : *Fabrication - Transformation manuelle*

Art

Sous-famille : *Sensibilité artistique**Conditions de travail*

DÉPENSE PHYSIQUE

Dépense modérée mais régulière

HORAIRES ET DÉPLACEMENTS

Horaires décalés

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**Intérieur - Plein air**

Intérieur

Milieu de travail

Bruits ou vibrations

Chaleur

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

cheffe de partie

cheffe de partie entremetière

cheffe de partie pâtissière

cheffe de partie poissonnière

cheffe de partie rôti-seuse

cheffe de partie saucière

communarde

cuisinière gastronomique

demi-cheffe de partie

entremetière

garde-manger

grilladine

sauceuse

*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>

BPI France création

Restauration traditionnelle

Cours de cuisine - chef à domicile

*Sites utiles***FNCPA Fonds National de Promotion de Communication de l'artisanat**<http://www.fnpc.fr>

Informations sur le secteur de l'artisanat et ses métiers.

GNI Groupement National des indépendants Hôtellerie et Restauration Paris - Ile de France<https://www.gni-hcr.fr>

Le site contient notamment un annuaire des formations.

Les métiers de l'alimentation<http://www.metiersdelalimentation.fr>

Site présentant différents métiers du secteur de l'alimentation et les formations qui y conduisent, un Quizz métiers, des vidéos...

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.

UMIH Union des métiers et des Industries de l'Hôtellerie

<https://umih.fr>

Informations sur le secteur, ses métiers et ses formations...

Vidéos**AFPA**

cuisinier(ière) de restauration traditionnelle

<http://mediatheque.webtv.afpa.fr/urls/open/442>

les métiers de la restauration

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

Beau travail (Medef)

cuisinier

<http://beautravail.org/index.php/beau-travail-974/240-cuisinier>

Pôle emploi

chef de partie

https://youtu.be/ocdboapm4as?list=PLqVvW037WdRWTu96_Ws0RAReT9wehsdor

Unifomation

cuisinier

<https://youtu.be/JDNQS5iqNcQ>

© Parcouréo, Fondation JAE - Tous droits réservés