Fiche métier

Cuisinier et cuisinière

En quoi consiste le métier ? Quelles sont les différentes tâches réalisées ?

Ce métier consiste à faire à manger pour des personnes.

Avant l'arrivée des clients, il faut s'occuper des approvisionnements et du stockage des marchandises. Il faut également éplucher, couper, laver et cuire tous les ingrédients.

Lorsqu'il faut servir les clients, le cuisinier ou la cuisinière doit dresser l'assiette afin de donner envie de manger.

Enfin, dans ce métier, il faut penser à nettoyer ! La cuisine doit rester propre.

Quels sont les outils utilisés ?

Il faut de bons couteaux et pleins d'ustensiles, des vêtements en coton épais, un tablier et aussi une toque.

Quel(s) est / sont le(s) lieu(x) de travail ?

Le lieu de travail est la cuisine.

Le cuisinier peut travailler dans un restaurant traditionnel ou gastronomique, dans une cantine scolaire ou même dans un fast-food.

Quels sont approximativement les jours / horaires de travail

Les cuisiniers peuvent travailler tous les jours de la semaine puisque les restaurants sont ouverts. Ils ont des jours de repos mais ce n'est pas forcément le week-end !

Ils peuvent travailler pour le service du midi et/ou du soir : ils doivent commencer avant 12h pour être prêts et terminent lorsque tous les clients ont été servis.

Le métier nécessite-t-il un travail en équipe ou seul ?

Parfois les cuisiniers peuvent se retrouver à 2 ou seul : il faut alors être polyvalent et savoir tout faire ! Ce n'est pas forcément obligé de travailler en équipe mais il est mieux d'être à plusieurs.

En cuisine, une équipe de cuisiniers s'appelle une brigade ! Elle se compose de plusieurs commis et d'un chef de cuisine.

Quelles sont les qualités nécessaires ?

Pour être cuisinier ou cuisinière, il faut de l'organisation et de la rapidité. Il est aussi important d'être toujours impeccable et d'avoir de la créativité.

A quel salaire débute-t-on ?

Lorsqu'on début dans ce métier, on gagne le SMIC.

Quels diplômes permettent d'exercer ce métier ?

Pour exercer ce métier, on peut avoir un diplôme allant du CAP au BTS.

C'est plutôt facile de trouver du travail dans le domaine de la cuisine car il y a beaucoup de demandes. En plus, après plusieurs années en tant que commis, on peut devenir chef, diriger un établissement ou bien s'installer à son compte !

Fiche réalisée par Cassidy