



« **CRÉATIVITÉ ET SENS DE L'ORGANISATION POUR LE PLAISIR DE NOS SENS** »

**AUTRES APPELLATIONS MÉTIER :**

Chef-fe de cuisine, Chef-fe de partie, Commis-e de cuisine

**PROFIL\*** : Entreprenant, Pratique, Curieux

\*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts »  
Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

**#PASSION #CRÉATIVITÉ**

**#VIVACITÉ #RAPIDITÉ**

**#ESPRIT D'ÉQUIPE**

LIEN ONISEP

PLUS D'INFOS

EN IMAGES

## AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR



**EN COMPÉTITION**

Service en restaurant,  
Pâtisserie-Confiserie



**HORS COMPÉTITION**

Gérant-e de restauration collec-  
tive, Barman

[www.worldskills-france.org](http://www.worldskills-france.org)

## CUISINE, C'EST QUOI ?

Seul-e dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe dans un restaurant plus important, le ou la cuisinier-ière élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, et doit, grâce à une organisation sans faille, gérer le stress des « coup de feu » quand toutes les commandes arrivent en même temps. Avant cela, le ou la cuisinier-ière établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander, et contrôle les livraisons. Dans la plupart des cas, il ou elle travaille en équipe.

## COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Du CAP au Bac +2, il existe de nombreuses formations pour accéder au métier de cuisinier-ière. Si le **BTS** hôtellerie-restauration permet d'occuper un emploi de premier commis ou de chef-fe de partie, le **CAP** reste le diplôme d'entrée de base, et l'apprentissage la voie privilégiée dans le secteur.

## QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

APRÈS LA 3 <sup>è</sup>	<b>CAP</b> Production et Service en Restauration / <b>CAP</b> Cuisine / <b>CTM</b> Crêpier
NIVEAU BAC	<b>BP</b> Art de la Cuisine / <b>BAC PRO</b> Cuisine
BAC +2	<b>BTS</b> Management en Hôtellerie Restauration (Option B - Management d'Unité de Production Culinaire (MHR))
CERTIFICATIONS TITRES PROFESSIONNELS	<b>TITRE RPO</b> Cuisinier/ière / <b>CQP</b> Cuisinier.ière

**CTM** : Certificat Technique des Métiers - **BP** : Brevet Professionnel - **CQP** : Certificat de Qualification Professionnelle

## ET APRÈS ?



**OÙ ?** Restaurant traditionnel, gastronomique, restauration collective, chaînes hôtelières, pizzerias, crêperies...



**ÉVOLUTION** De ses débuts en tant que commis-e, le ou la cuisinier-ière peut gravir tous les échelons jusqu'à celui de chef-fe cuisinier-ière, puis directeur-trice de la restauration, à moins qu'il ou elle ne préfère s'installer à son compte. Les offres d'emploi sont très nombreuses pour les cuisinier-ière-s, notamment dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux qui représentent un quart des offres.



**SALAIRE BRUT INDICATIF\*** de 1750€ à 2960€

\*selon expérience et secteur géographique – Source : Data Emploi / INSEE 2019

# PAROLE DE CHAMPION

MÉTIER 34

## CUISINE COOKING

### QU'EST-CE QUI T'A DONNÉ ENVIE DE T'ORIENTER VERS CE MÉTIER ?

Je ne saurais pas vraiment expliquer ce qui m'a donné envie de devenir cuisinier, c'est un métier que je rêve de faire depuis mon plus jeune âge.

### LESQUELLES DE TES QUALITÉS TE SERVENT DANS TON MÉTIER ?

Les qualités qui me sont utiles en tant que cuisinier sont la curiosité, le sens du travail acharné et la créativité.

### Y A-T-IL DES ASPECTS DE TON MÉTIER QUE TU TROUVES PARFOIS DIFFICILES ?

C'est parfois difficile, notamment à cause des horaires, du fait de rester constamment debout, du bruit constant et de la chaleur qui peut être intense à certains moments.

### QU'EST-CE QUE T'A APPORTÉ L'AVENTURE WORLDSKILLS ?

L'aventure WorldSkills m'a apporté une grande richesse en termes de savoir-faire, en me permettant d'acquérir de nouvelles compétences techniques et professionnelles. Elle m'a également offert l'opportunité de rencontrer des personnes formidables, avec lesquelles j'ai noué de solides amitiés, enrichissant ainsi mon parcours tant sur le plan personnel que professionnel.

### L'ÉPREUVE EN QUELQUES MOTS

Les compétiteurs et compétitrices doivent réaliser plusieurs assiettes (entrée ou amuse-bouches, plat et dessert) avec des obligations techniques imposées. Un des modules consiste à réaliser un menu mystère à partir d'une liste d'ingrédients et d'un thème imposé. Il faut préparer, cuisiner et décorer des plats à base de viandes, poissons, féculents, céréales et légumes. L'évaluation porte notamment sur la maîtrise des techniques de cuisine, la présentation et la température des plats ainsi que le poids des portions à respecter, la créativité, les combinaisons de textures et de saveurs. La notation prend aussi en compte l'hygiène et l'organisation de l'espace de travail, le gaspillage et la gestion des coûts.



## THIBAUT CAILLEAU

Médaille d'Excellence à 19 ans  
Compétition nationale  
WorldSkills Lyon 2023

### TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Il faut savoir s'entourer de personnes compétentes et motivantes. »