



CUISINE COOKING

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER

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

MÉTIERS LIÉS

HORS COMPÉTITION :

Gérant-e de restauration collective, Barman

EN COMPÉTITION :

Service en restaurant, Pâtisserie-Confiserie

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-ère 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-ère 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 S'Y PRÉPARER ?*



BP : Brevet Professionnel – MC : Mention Complémentaire – CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

Du CAP au Bac +2, il existe de nombreuses formations pour accéder au métier de cuisinier-ère. 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.

*SOURCE: 2020

ET APRÈS ?

ÉVOLUTION : De ses débuts en tant que commis-e, le ou la cuisinier-ère peut gravir tous les échelons jusqu'à celui de chef-fe cuisinier-ère, 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-ère-s, notamment dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux qui représentent un quart des offres.



OÙ : Restaurant traditionnel, gastronomique, restauration collective, chaînes hôtelières. Pizzerias, crêperies...



SALAIRE : de 1600€ à 2900€ *selon expérience et secteur géographique – Source: [France Travail](#) (Ex. Pôle Emploi)

**#PASSION #CRÉATIVITÉ #VIVACITÉ
#RAPIDITÉ #ESPRIT D'ÉQUIPE**

POUR EN SAVOIR PLUS

[Fiche métier ONISEP](#)

[WorldSkills International](#)

LA PAROLE D'UN CHAMPION

TON MÉTIER : PASSION OU DÉCOUVERTE ?

La cuisine est une passion que j'ai depuis que j'ai 5 ans, mais bizarrement je n'ai personne dans ma famille qui travaille dans ce milieu. Je me souviens faire des gâteaux avec ma mère et ça ne m'a jamais quitté. C'était vraiment le métier que je voulais faire donc j'ai suivi un BAC Pro Cuisine et puis un BTS Cuisine par la suite.

POURQUOI AVOIR REJOINS L'AVENTURE WORLDSKILLS ?

C'est mon professeur de cuisine qui m'en a parlé quand j'étais en BTS. Je ne connaissais pas du tout WorldSkills. Je n'avais aucune idée de ce que c'était; je pensais que c'était un petit concours. J'ignorais qu'il y avait autant d'étapes, et j'imaginai encore moins qu'il puisse y en avoir à l'international. J'ai été très surpris. C'est lors de ma deuxième participation que j'ai été sélectionné en équipe de France. Je n'oublierai jamais la médaille d'or aux Finales Nationales à Caen, ni la semaine à Budapest pour la compétition européenne EuroSkills, c'était vraiment incroyable.

TON PARCOURS APRÈS LA COMPÉTITION ?

J'aimerais beaucoup partir travailler à l'étranger et pourquoi pas ouvrir mon propre restaurant un jour ou l'autre. François travaille aujourd'hui comme Chef de partie poisson dans un grand restaurant à Chypre. Il souhaite acquérir de nouvelles compétences et vivre d'autres expériences en allant travailler ensuite dans d'autres lieux et des établissements prestigieux comme à Bora Bora ou encore aux États-Unis.

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.



FRANÇOIS EUSTACE

CUISINE

Médaille d'Excellence Finales Mondiales WorldSkills Kazan 2019 à 21 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

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