

Cuisinier

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Métiers apparentés

Aide cuisinier
Cadres de l'hôtellerie et d la restauration
Chef cuisinier
Chef de partie
Chef Gérant (restauration collective)
Commis de cuisine
Cuisinier
Cuisiniers et commis de cuisine
Cuisiniers et commis de cuisine / Chef de cuisine, ouvrier qualifié, employé
Cuisiniers et commis de cuisine / Commis de cuisine, ouvrier qualifié, employé
Cuisiniers et commis de cuisine / Commis grillardin, ouvrier qualifié, employé
Cuisiniers et commis de cuisine / Cuisinier, ouvrier qualifié, employé
Cuisiniers et commis de cuisine / Second de cuisine, ouvrier qualifié, employé
Grilladin
Maîtrise de restauration : cuisine/production
Maîtrise de restauration : cuisine/ production / Cuisinier, technicien, agent de maîtrise
Maîtrise de restauration : cuisine/production / Chef de cuisine sauf ouvrier qualifié, non qualifié, cadre
Maîtrise de restauration : cuisine/production / Chef de partie, technicien, agent de maîtrise
Saucier
Second de cuisine

Codes

- **CITP88** : 5122
- **PCS-ESE 2003** : 377a
- **PCS-ESE 2003** : 488a
- **PCS-ESE 2003** : 561b
- **PCS-ESE 2003** : 561c
- **PCS-ESE 2003** : 561d
- **PCS-ESE 2003** : 636d
- **ROME1999** : 13212
- **ROME1999** : 13231
- **CITP2008** : 3434
- **CITP2008** : 5120
- **CITP2008** : 9411

DESCRIPTIF

Le cuisinier élabore les menus, cuisine des plats (légumes, poissons, viandes, sauces, entrées, desserts...) ; il met en oeuvre des techniques et des règles de fabrication rigoureuses ; il peut élaborer de nouvelles recettes, encadrer une équipe, former des apprentis, participer éventuellement au recrutement du personnel,

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

Sur la période 2017-2019 (chiffres DARES) on recense 372 000 professionnels répartis en 3 catégories:

- 115 300 aides de cuisine, apprentis et employés polyvalents de la restauration
- 223 200 cuisiniers
- 33 500 chefs cuisiniers

La profession compte :

- 35% de femmes
- 30% de moins de 30 ans
- 18% dans la tranche 15-24 ans

2/3 exercent dans hébergement et restauration commerciale et 1/3 dans la restauration collective

59% travaillent le samedi, 43% le dimanche et 8% de nuit

79% en CDI, 14% en CDD, 4% en apprentissage et 2% en intérim

31% sont à plus de 40 heures par semaine, 21% sont à temps partiel

33% sont dans une entreprise de moins de 10 salariés et 28% dans une entreprise de 10 à 50 salariés

Source : DARES (Direction de l'Animation de la Recherche, des Etudes et des Statistiques) 2017-2019

issu du document : rédaction HR Infos 4 octobre 2022

Formation professionnelle :

La qualification est nécessaire même si l'apprentissage sur le tas existe toujours. 2/3 des salariés ont au moins un CAP. Les formations spécifiques vont de niveau V à III : CAP, BEP, Bac pro restauration, BTH option cuisine, BTS spécialisé...

Evolution de carrière

- Aide cuisinier
- Commis
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

Fiche socio démographique issue de la **FMP Cuisinier** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>