

Cuisinier

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Métiers apparentés

Aide cuisinier
Cadres de l'hôtellerie et de 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
Grillardin
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 ; 488a ; 561b ; 561c ; 561d ; 636d
- **ROME1999** : 13212 - 13231
- **CITP2008** : 3434 ; 5120 ; 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>