

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
- **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 2009-2011 et selon la DARES*:

Employeur : secteur de l'hôtellerie-restauration dans 68% des cas , 17% dans une structure collective (fonction publique état, fonction publique hospitalière et collectivité territoriale).

Taille des établissements : 38% des établissements ont moins de 10 salariés et 30% entre 10 et 50 salariés

Effectifs : **347 000** cuisiniers, aides de cuisine et chefs cuisiniers.

aides et apprentis 104 000, cuisiniers 221 000 et chefs 22 000.

Répartition homme/femme : 37% de ces emplois sont occupés par des femmes , très minoritaires parmi les chefs, elles sont essentiellement "aide de cuisine".

Type de contrat :80% ont un CDI, 15% un CDD, 5% sont apprentis et 1% sont intérimaires

Répartition par tranches d'âges : 33% des salariés ont moins de 30 ans. Les plus de 50 ans représentent 18% des effectifs.

C'est un secteur où l'on retrouve un pourcentage notable d'apprentis(20% des moins de 30 ans).

La mobilité est importante avec un taux de démission, des fin de CDD importants et une activité en partie saisonnière.

Répartition TPlein/TPartiel : 22% des salariés sont à temps partiel .

*DARES (Direction de l'Animation de la Recherche, des Etudes et des Statistiques) 2009-2011

issu du document : D. Ast. Les portraits statistiques des métiers 1982-2011 "Synthèse.Stat" décembre 2012 n°2.

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 du 16/01/2023 issue de la **FMP Cuisinier** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>