

### Cuisinier/cuisinière (13212 )

#### Informations sur le groupe de métiers

#### Les métiers du groupe

Chef de partie . . . . .	5
Cuisinier de collectivité . . . . .	7
Cuisinier . . . . .	9

#### Informations sur l'ensemble des métiers du groupe

##### Conditions générales d'exercice de ce groupe de métiers

- L'emploi/métier s'exerce généralement dans tous les établissements ayant une fonction de production culinaire (restauration de collectivité commerciale, sociale, traiteur, cuisine centrale et industrielle...).
- L'activité s'effectue seul ou en équipe. Elle implique une station debout prolongée, la manutention de charges et des expositions fréquentes à la chaleur et parfois au froid.
- Les horaires sont décalés de jour (avec ou sans coupure). Le rythme journalier se caractérise par l'alternance de périodes d'activité soutenue ("coup de feu") et de périodes de moindre activité. Les dimanches et les jours fériés sont ouverts. Souvent, la rémunération est constituée d'un intéressement au chiffre d'affaires de l'établissement avec l'assurance d'un minimum garanti, et est associée parfois à des avantages en nature (repas, logement...). Les contrats saisonniers sont fréquents. Les contacts avec les fournisseurs peuvent entraîner des déplacements occasionnels. L'emploi/métier nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de denrées alimentaires et d'équipements spécifiques).
- Les dispositions légales rendent obligatoire le port d'une tenue de travail (veste, chaussures de sécurité, toque...).

##### Lieux d'exercices

- Type d'établissement :
- Restauration gastronomique.
- Restauration traditionnelle.
- Restauration de collectivité.
- Restauration sociale et médico-sociale.
- Restauration centrale et industrielle.
- Restauration mobile (bateau, train...).
- Traiteur.
- Salon de thé...
- Autres.
- Type de secteur :
- Privé.
- Public.

- Associatif.

### Conditions de travail

- De nuit.
- Déplacements.
- En extra.
- Nourri.
- Logé.

### Métiers proches (Voir aussi)

- [Aide de cuisine \(13211\)](#)
- [Chef de cuisine \(13231\)](#)

### Ne pas confondre avec

- Charcutier-traiteur.
- Pâtissier.
- Poissonnier.
- Traiteur.

## Liens

Ci-dessous vous trouverez une liste non-exhaustive d'organismes officiels en lien avec le métier.

EPICURIS	Epicuris
<a href="http://www.formation-epicuris.be">http://www.formation-epicuris.be</a>	
Euro-Toques	Euro-Toques - artisans cuisiniers européens
<a href="http://eurotoques.be/">http://eurotoques.be/</a>	
FoodServiceEurope	FoodServiceEurope
<a href="http://https://ferco-catering.org/">http://https://ferco-catering.org/</a>	
HoReCa	Fédération Horeca Wallonie
<a href="http://www.horecawallonie.be/horeca/default.aspx">http://www.horecawallonie.be/horeca/default.aspx</a>	

## Analyses sur le groupe de métiers

### Le métier sur le marché de l'emploi

La profession de cuisinier est réglementée. Dans chaque établissement de bouche, une personne doit posséder un titre reconnu de cuisinier qui donne accès à la profession. De plus, la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (Hazard Analysis Critical Control Point -normes HACCP-) est exigée.

Le métier de cuisinier (qui reprend le cuisinier, le cuisinier de collectivité et le chef de partie) est un métier pour lequel le nombre d'opportunités d'emploi gérées par le Forem est relativement important avec plus de 1.400 offres par an et ce, malgré la crise sanitaire. Bien que ce soit le secteur de l'Horeca qui propose l'essentiel des offres d'emploi, des opportunités existent aussi dans le secteur de l'action sociale.

Pour ce métier, des difficultés de recrutement ont été, au fil des ans, pointées par les employeurs. Pour plus d'informations, consulter la liste des fonctions critiques et métiers en pénurie sur leforem.be.

L'expérience paraît être un réel atout pour exercer le métier de cuisinier. En effet, pour plus de 80 % des offres d'emploi, les employeurs souhaitent des candidats expérimentés.

Les emplois proposés sont, dans près de 40 % des cas, à temps plein de jour. Cependant, près d'un tiers des offres d'emploi gérées par le Forem visent des emplois à temps partiel (ce qui s'explique par le fait que les besoins sont fort concentrés sur certains moments de la journée). Près de 40 % de ces emplois sont à durée déterminée ; les autres étant principalement de type intérimaire ou à durée indéterminée.

Les provinces de Hainaut, de Liège et de Namur fournissent le plus d'opportunités d'emploi pour ce métier.

Notons que les personnes de plus de 18 ans ayant développé des compétences de "cuisinier travaillant seul" par la pratique peuvent faire reconnaître leurs compétences de façon officielle via une validation de compétences <http://www.cvdc.be>.

**Voir aussi :**

- <https://www.validationdescompetences.be/>

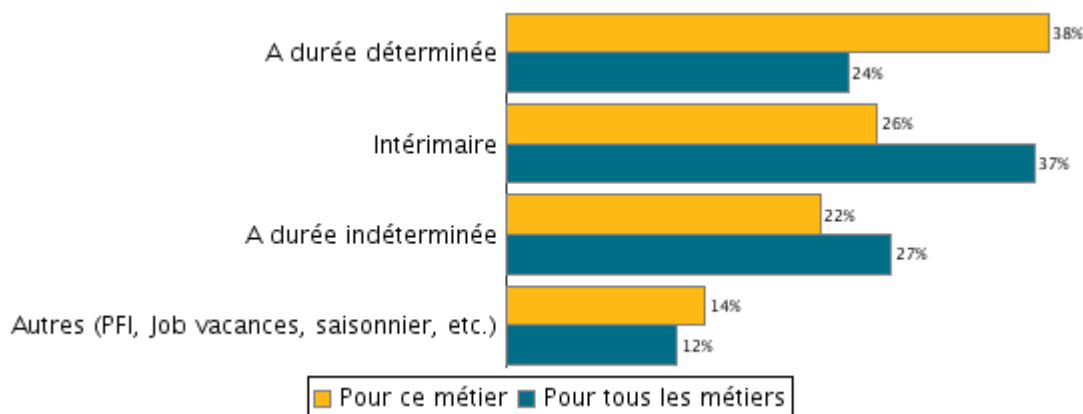
### Évolution de l'emploi (estimations)

Cuisinier/cuisinière

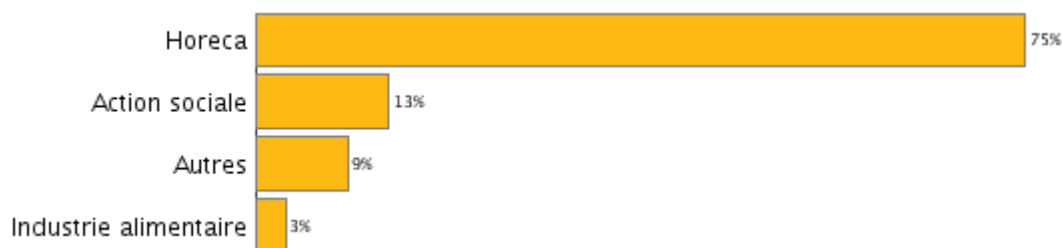
### Analyse des offres d'emploi reçues par le Forem pour ce groupe de métiers

Évolution du nombre d'emplois (travailleurs)

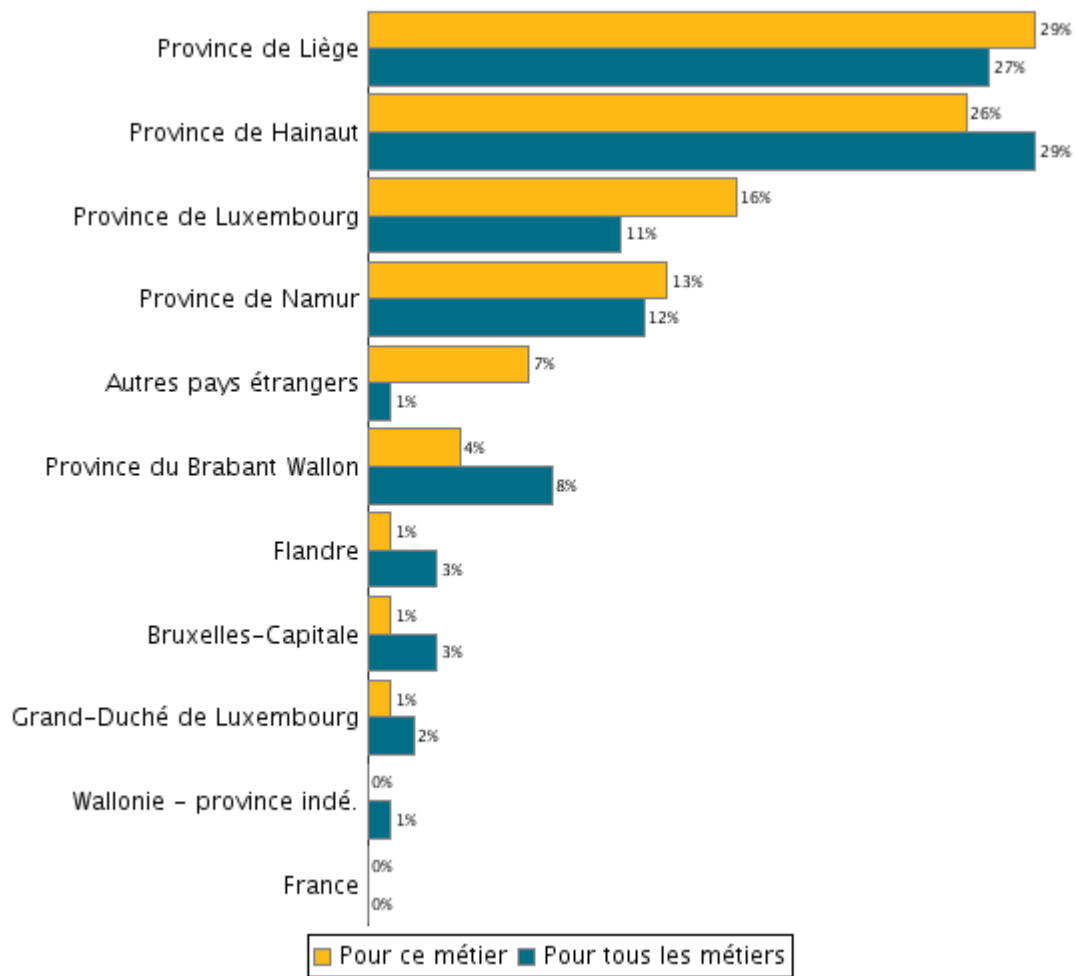
#### Types de contrats de travail proposés par les employeurs (2020)



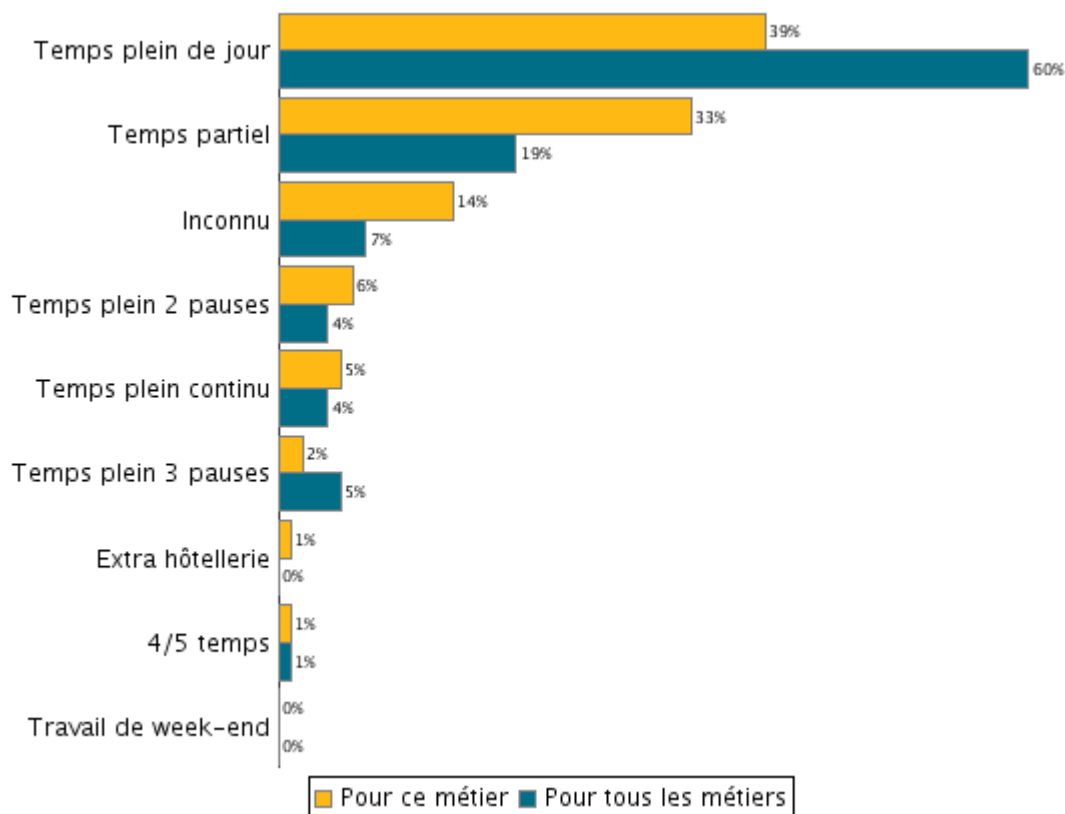
#### Principaux secteurs d'activités à l'origine des opportunités d'emploi (2020)



Répartition géographique des entreprises émettrices d'opportunités d'emploi (2020)



### Types de régimes de travail proposés par les employeurs (2020)



## Description des métiers du groupe

### Chef de partie

Réalise les préparations culinaires relevant d'une spécialité (aliments chauds, aliments froids, pâtisseries, poissons, entremets...).

#### Activités du métier

##### Activités de base

- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- Etablir un planning de travail
- Organiser le travail d'équipe
- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets (nettoyage, épluchage des légumes, écaillage et nettoyage des poissons...)
- Exécuter les recettes
- Cuire des produits
- Assurer la finition et la décoration des mets
- Dresser des mets
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- Gérer les stocks (recherche et choix de nouveaux produits, négociation avec les fournisseurs, commandes...)
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

### ***Activités spécifiques***

- Réceptionner les matières premières et les produits
- Stocker les matières premières et les produits
- Concevoir les cartes et les menus
- Mettre au point de nouvelles recettes
- Calculer les prix de revient
- Préparer des spécialités locales ou régionales
- Informer ou conseiller les personnes sur les produits ou services
- Former des apprentis
- Encadrer une équipe

### ***Aptitudes à l'emploi***

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions de l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Discerner les saveurs et les arômes
- Posséder un sens artistique développé
- Faire preuve de créativité
- Supporter la station debout prolongée
- Supporter les odeurs
- Supporter la chaleur
- S'intégrer dans une équipe de travail
- Faire preuve de polyvalence

### ***Autres appellations***

#### ***Fonctions***

- Chef de partie cuisine froide (132120301)
- Saucier (132120302)
- Chef de partie cuisine chaude (132120303)
- Boucher de restaurant (132120304)
- Rôtisseur/grillardin (132120305)
- Poissonnier de restaurant (132120306)

- Entre-mettier (cuisinier) (132120307)
- Pâtissier de restaurant (cuisinier) (132120308)
- Ecailler (132120309)
- Garde-manger (132120310)
- Sous-chef de cuisine (132120311)

### *Synonymes*

- Chef de partie tournant
- Chef entremétier
- Chef grillardin
- Chef pâtissier de restaurant
- Chef poissonnier de restaurant
- Chef rôtiisseur
- Chef saucier
- Grillardin
- Rôtiisseur (Cuisinier)
- Hors-d'oeuvrier
- Potager
- Entremettier
- Chef entremettier

## **Cuisinier de collectivité**

Prépare, cuisine des plats, des mets et/ou des repas dans un établissement de restauration collective (cantines, hôpitaux, centres d'hébergement, etc.)

### *Activités du métier*

#### *Activités de base*

- Etablir un planning de travail
- Réceptionner, vérifier et stocker les livraisons
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- Exécuter les recettes
- Gérer la quantité des aliments
- Cuire des produits
- Réchauffer les préparations
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- Stocker les matières premières et les produits
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

#### *Activités spécifiques*

- Mettre au point de nouvelles recettes
- Concevoir les cartes et les menus

- Calculer les prix de revient
- Préparer des sandwiches
- Préparer des petits déjeuners
- Mettre en place un self-service
- Mettre en place un salade-bar
- Mettre en place des buffets
- Réapprovisionner les buffets
- Servir la clientèle
- Trier et évacuer les déchets et résidus
- Former des apprentis
- Encadrer une équipe
- Gérer une équipe (planning, évaluation des compétences, motivation, etc.)
- Gérer les stocks (recherche et choix de nouveaux produits, négociation avec les fournisseurs, commandes...)
- Gérer un budget

#### *Aptitudes à l'emploi*

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions en vigueur dans l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Faire preuve de créativité
- Posséder un sens artistique développé
- Faire preuve d'ingéniosité
- Discerner les saveurs et les arômes
- Supporter la station debout prolongée
- Supporter les odeurs
- Supporter la chaleur
- Respecter les règles nutritionnelles

#### *Autres appellations*

#### *Synonymes*



- Cuisinier d'institution
- Cuisinier de cantine
- Cuisinier de mess
- Cuisinier de communauté
- Cuisinier d'hôpital

## Cuisinier

Prépare, cuisine des plats, des mets et/ou des repas.

### Activités du métier

#### Activités de base

- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- Vérifier la qualité des matières premières et auxiliaires
- Nettoyer, laver, éplucher, couper, hacher ou cuire des denrées alimentaires
- Exécuter les recettes
- Cuire des produits
- Ranger les plats cuisinés en chambre froide
- Assurer la finition et la décoration des mets
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- Stocker les matières premières et les produits
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

#### Activités spécifiques

- Mettre au point de nouvelles recettes
- Concevoir les cartes et les menus
- Calculer les prix de revient
- Préparer des menus gastronomiques
- Préparer des spécialités locales ou régionales
- Préparer des menus végétariens
- Informer ou conseiller les personnes sur les produits ou services
- Former des apprentis
- Encadrer une équipe
- Gérer une équipe (planning, évaluation des compétences, motivation, etc.)
- Gérer les stocks (recherche et choix de nouveaux produits, négociation avec les fournisseurs, commandes...)

#### Aptitudes à l'emploi

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement

- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions en vigueur dans l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Faire preuve de créativité
- Posséder un sens artistique développé
- Discerner les saveurs et les arômes
- Supporter la station debout prolongée
- Supporter les odeurs
- Supporter la chaleur
- Accepter des horaires coupés

### *Autres appellations*

#### *Fonctions*

- Cuisinier de cuisine japonaise (132120101)
- Cuisinier de cuisine latino-américaine (132120102)
- Cuisinier de cuisine thaïlandaise (132120103)
- Cuisinier de cuisine tunisienne (132120104)
- Cuisinier de cuisine algérienne (132120105)
- Cuisinier de cuisine moléculaire (132120106)
- Cuisinier de cuisine marocaine (132120107)
- Cuisinier de cuisine africaine (132120108)
- Cuisinier de cuisine française (132120109)
- Cuisinier de cuisine indienne (132120110)
- Cuisinier de cuisine chinoise (132120111)
- Cuisinier de cuisine espagnole (132120112)
- Cuisinier de cuisine italienne (132120113)
- Cuisinier de cuisine libanaise (132120114)
- Cuisinier de cuisine turque (132120115)

#### *Synonymes*

- Collaborateur cuisine
- Cuisinier de laboratoire
- Cuisinier navigant
- Cuisinier travaillant seul
- Cuisinier cordon bleu

- Second de cuisine
- Cuisinier de banquet
- Cuisinier de bateau de pêche
- Cuisinier de repas diététiques
- Cuisinier de wagon-restaurant
- Cuisinier en service privé
- Communard

N.B. Cette plateforme d'information donne un éclairage sur différentes facettes du marché de l'emploi: les secteurs d'activités, les métiers et professions, les études et formations professionnalisantes. Elle n'a pas de prétention à fournir une analyse exhaustive de tous les aspects de l'activité du marché du travail.