



Fiche métier : **CUISINIER / AIDE CUISINIER**

Département : Cuisine

Correspondance fiche ROME : G1602

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 8 – 113A

Responsable hiérarchique :

### Description du poste

Le cuisinier dépend du propriétaire ou du gérant de l'établissement. Il exécute toutes les préparations suivant les instructions du propriétaire/gérant et est en mesure d'effectuer la totalité du service de cuisine en son absence. L'aide cuisinier dépend du cuisinier et suit les instructions du cuisinier.

### Tâches principales

- Met en place les plats chauds et froids
- Cuit la viande, le poisson et la volaille, prépare les sauces, les pâtisseries
- Prépare les plats selon les commandes pendant le service
- Dispose et garnit les assiettes
- Donne éventuellement des instructions au commis
- Après le service, débarrasse la cuisine, veille à l'ordre dans les réfrigérateurs et congélateurs et nettoie les instruments de travail et le lieu de travail
- Est responsable de l'ordre, de la propreté et de la sécurité dans la cuisine
- Veille au stockage, contrôle l'approvisionnement et transmet les commandes à l'exploitant
- Respecte les engagements envers l'environnement

### Compétences & connaissances

- Grande capacité de travail
- Forte motivation
- Sens de la discipline
- Capable de planifier le travail
- Résistance au stress et bonne condition physique
- Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mise en place et de service
- Connaissance du matériel, des termes culinaires et des produits (également du vocabulaire)
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Hygiène personnelle irréprochable
- Capacité à travailler en équipe ou à travailler seul dans des plus petites structures
- Curieux
- Flexible vis-à-vis des horaires

### Diplômes & formations

Une formation spécifique et de l'expérience sont une base obligatoire pour accéder à cette fonction.

Les filières de formation possibles sont :

- Bachelor en gestion hôtelière
- Les études secondaires de plein exercice : section hôtellerie
- L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME
- L'enseignement de promotion sociale
- Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)

### Environnement de travail

Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux, ...), traiteur

### Conditions de travail

- En service coupé ou en service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée

### Conditions salariales

- Salaire mensuel minimum : 3.495,90 € brut (38h/semaine)

### Possibilités d'évolution

- En restauration traditionnelle, le cuisinier ou l'aide-cuisinier peut évoluer à travers des établissements de plus grande taille et de plus grand standing
- Il peut s'orienter vers la cuisine collective
- Le métier d'aide-cuisinier permet également de partir facilement à l'étranger, pour une expérience souvent très enrichissante
- Après plusieurs années d'expérience, le cuisinier peut s'installer à son compte

Mise à jour : 01-2026