



Fiche métier : **SOUS-CHEF DE CUISINE**

Département : Cuisine

Correspondance fiche ROME : G1601

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 8 – 112

Responsable hiérarchique :

Description du poste

Le sous-chef de cuisine est l'assistant direct du chef de cuisine, son bras droit. Doté d'une expérience de plusieurs années au sein d'une brigade, il connaît parfaitement tous les métiers de la cuisine (de commis à chef de partie) sur lesquels il a précédemment « tourné » avant d'exercer les responsabilités de sous-chef. Excellent cuisinier, il élabore, sous les ordres du chef, les plats de la carte. Il participe également avec le chef à l'élaboration des menus, au choix des fournisseurs, à la réception et au contrôle des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Amené à remplacer le chef lors de ses absences, il prend alors en charge le management de l'ensemble de la brigade. Dans l'ombre du chef, il apprend encore, en attendant la consécration d'accéder au métier de chef-cuisinier.

Tâches principales

- Établit et élabore des menus, compose les mets
- Organise et coordonne les activités et préparations
- Supervise et donne des instructions aux commis, chefs de partie et autre personnel de cuisine
- Forme et dirige les collaborateurs
- Calcule, rédige, transmet et contrôle les commandes et livraisons
- Contrôle la gestion des stocks et le food-cost
- Contrôle les activités de cuisine : mise en place, préparations, conservation, nettoyage
- Remplace le personnel de cuisine en cas d'absence ou aide pendant les heures de pointe
- Garantit qualité et goût
- Respecte les règles de cuisine, surveille l'hygiène et la présentation des collaborateurs

Compétences & connaissances

- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Méthodique, discipliné
- Excellent en planification, organisation et prise de décision
- Focalise sur les solutions en cas de difficultés
- Bon communicateur
- Bon gestionnaire
- Bonne connaissance des normes d'hygiène (HACCP) et de sécurité alimentaire
- Doté d'une très bonne condition physique
- Gestion d'équipe
- Créativité et curiosité pour la nouveauté

Diplômes & formations

Une formation est une base obligatoire pour accéder à cette fonction. Les filières de formation possibles sont :

- Les études secondaires de plein exercice : section hôtellerie
- L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME
- L'enseignement de promotion sociale.

Environnement de travail

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

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée (pantalon, chaussures fermées, tablier, toque)

Mise à jour : 01-2026

Conditions salariales

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

Possibilités d'évolution

- Chef de cuisine ou évolution vers des établissements de plus grande taille et de plus grand standing