

Chef(fe) de cuisine

Famille  RESTAURATION

Autres intitulés

Chef(fe) cuisinière

Chef(fe) des cuisines

Code(s) ROME associés

Chef de cuisine (G1601)

Particularités

 Pic saisonnier

Indispensable dans les parcs d'attractions, le/la chef(fe) de cuisine joue un rôle central dans la création d'expériences culinaires inoubliables pour les visiteurs. Responsable de la conception et de la préparation des menus, il/elle supervise l'ensemble des opérations culinaires, veillant à la qualité des plats servis et à l'efficacité du service. Son rôle comprend la gestion des approvisionnements, le contrôle des coûts, et la supervision de l'équipe de cuisine, assurant que chaque membre exécute ses tâches selon les standards élevés de l'établissement. Travaillant en étroite collaboration avec le service de restauration et les équipes d'animation, le/la chef(fe) de cuisine adapte les offres gastronomiques aux thèmes de sa structure, contribuant ainsi à une immersion totale des visiteurs. Il/Elle s'assure également que les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire soient rigoureusement respectées, garantissant un environnement propre et sûr pour tous. Par son leadership et sa créativité, le/la chef(fe) de cuisine transforme chaque repas en une expérience mémorable !

• Principales compétences métiers

Savoir-être professionnels

Faire preuve de leadership

Travailler en équipe

Faire preuve de rigueur et de précision

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Compétences techniques

Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats

Goûter les préparations culinaires, ajuster leur assaisonnement et prêter attention à l'esthétique des plats avant de les servir

Porter une appréciation gustative et olfactive

Proposer et concevoir de nouveaux plats, ainsi que des améliorations des recettes déjà créées

Définir des besoins en approvisionnement

Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier

Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine

Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)

Dresser des plats pour le service

Déléguer, responsabiliser

Animer, coordonner une équipe

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Définir les plannings et congés de ses équipes

• Accès à l'emploi

Niveau d'expérience requis

Une expérience confirmée d'au moins dix ans dans la cuisine en restauration est nécessaire.

Formations obligatoires

Pas de formations obligatoires identifiées

Formations appréciées


Titre Professionnel (TP) Cuisinier

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Cuisine

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Bac Professionnel Cuisine

Mooc disponibles et ressources utiles

 Formation "Management opérationnel"

 France Compétences