**Chef(fe) de cuisine**

Date de publication :21/02/2025

**Familles de métiers**

Restauration

**Lieux et segments d’activités**

* Parcs d'attractions et parcs aquatiques
* Parcs à thème et parcs ludo-pédagogiques
* Activités intérieures
* Musées et sites culturels
* Patrimoine et sites naturels

**Autres intitulés**

* Chef(fe) cuisinière
* Chef(fe) des cuisines

**Définition du métier**

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 !

**Particularités**

Pic saisonnier

**Code ROME**

Chef / Cheffe de cuisine

**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.

**Formation appréciée**

* Titre Professionnel (TP) Cuisinier
* Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Cuisine
* Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Production et service en restaurations (rapide, collective, caféteria)
* Bac Professionnel Cuisine

**Mooc disponibles et ressources utiles**

* Formation "Management opérationnel"
* France Compétences