

FICHE METIER :

CHEF(FE) DE CUISINE

Dans la restauration traditionnelle ou collective, la/le chef(fe) de cuisine manage l'activité de la cuisine. Elle/il réalise la carte et les menus en tenant compte de la saison ou encore du budget de l'établissement. Elle/il choisit et commande les viandes, légumes, fruits... auprès de ses fournisseurs. Elle/il transmet les instructions à sa brigade (commis, cuisiniers...) et organise son activité lors de la mise en place (découpe des viandes, préparation des sauces...) et du coup de feu (cuisson, dressage des assiettes...), en y participant. Elle/il assure l'entretien du matériel et le respect des règles de sécurité. Elle/il est chargé(e) du recrutement et de la formation du personnel.



Accès au métier : Les formations

- ✓ [Bac professionnel "cuisine"](#)
- ✓ [BP \(Brevet Professionnel\) "arts de la cuisine"](#)
- ✓ [BTS \(Brevet de Technicien Supérieur\) "management en hôtellerie restauration", spécialité "management d'unité de production culinaire"](#)



Débouchés

Le chef de cuisine peut travailler dans l'un des quelque 100.000 établissements de restauration traditionnelle, 74.000 établissements de restauration collective... que compte la France.

En majorité, les chefs de cuisine travaillent de façon continue dans un seul établissement. Quelques-uns optent pour exercer l'activité de façon saisonnière : l'hiver à la montagne ou l'été sur les côtes, par exemple. Si le travail sur une seule saison est assez pour dégager des revenus annuels confortables, le travail dans plusieurs établissements ou l'exercice d'une autre activité sur plusieurs saisons est généralement indispensable. Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, le turn-over (renouvellement du personnel) est très important et les entreprises du secteur ont du mal à recruter : les offres d'emploi sont donc continuellement nombreuses.



Carnet d'adresses :

Lieux des centres de formation en Guadeloupe

Bac professionnel cuisine

📍 97190 Gosier

Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme « Archipel Guadeloupe »

BP 249 Saint Félix

☎ 0590. 85.28.91

📍 97150 Saint-Martin

Lycée professionnel des Iles du Nord (Saint-Martin)

BP 178

97052 Saint-Martin Cedex

☎ 0590.29.12.36

📍 97112 Grand-Bourg Marie-Galante

Section d'enseignement professionnel du lycée Hyacinthe Bastaraud

Rue de la Savane

BP 18

☎ 0590.97.90.42

BTS (Brevet de Technicien Supérieur) "management en hôtellerie restauration"

📍 97190 Gosier

Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme « Archipel Guadeloupe »

BP 249 Saint Félix

☎ 0590. 85.28.91