

Fiche Métier

Chef Cuisinier

(CAP à Bac +2 ou plus avec expérience)

Véritable artiste des fourneaux, le chef cuisinier crée les menus, supervise la brigade et veille à la qualité des plats servis. Il est l'âme de la cuisine.

Le métier

- **Créer et innover** : Il conçoit les cartes en fonction des saisons et des tendances. Il veille à l'esthétique et au goût de chaque plat.
- **Gérer la brigade** : Il coordonne le travail des commis, sous-chefs et plongeurs. Il contrôle les approvisionnements et les normes d'hygiène.

Compétences requises

- Créativité, rigueur, sens du leadership, grande résistance physique et mentale.

Plan de carrière

- Peut devenir chef exécutif, consultant culinaire ou créer son propre restaurant.