

# RESTAURATION COMMERCIALE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



## DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE RESTAURATION COMMERCIALE

Le chef de cuisine met sur pied les fiches techniques, assure la gestion des stocks et s'occupe de passer les commandes.

### DESCRIPTIF DU MÉTIER

Dans un établissement de restauration commerciale, la cuisine est l'un des services principaux. C'est là que s'organisent et se préparent tous les plats proposés sur les menus. Selon l'envergure de l'établissement de restauration, la cuisine peut être petite, moyenne ou grande. Sa gestion peut donc nécessiter une équipe dirigée par le chef de cuisine. En effet, le chef de cuisine est l'un des métiers phares de la restauration commerciale. Incursion dans le monde des professionnels de ce métier afin d'y découvrir les fonctions du chef de cuisine, ses qualités ainsi que les prérequis indispensables pour exercer ce métier.

#### LE RESPONSABLE EN RESTAURATION COMMERCIALE : QUI EST-CE ?

Le chef de cuisine est un professionnel qui a bénéficié d'une formation technique au sein d'une école d'hôtellerie. Il a, par la suite, acquis une grande expérience en travaillant pendant de nombreuses années. Le chef de cuisine travaille de concert avec d'autres professionnels faisant partie de son équipe. La gestion de la cuisine est la première responsabilité qui lui incombe.

L'évolution dans la carrière d'un chef de cuisine peut se manifester sous forme d'emploi dans un établissement de standing élevé. Il peut aussi se mettre à son propre compte ou prendre la direction d'une chaîne de restaurant.

## QUE FAIT LE RESPONSABLE EN RESTAURATION COMMERCIALE ?

---

Dans une cuisine traditionnelle, le chef de cuisine assure la supervision de toute son équipe. Le respect des règles d'hygiène, la qualité des plats et la cadence du travail dépendent de lui. C'est à lui qu'il revient d'établir la carte de menu selon les spécificités de l'établissement de restauration et les prix affectés à chaque plat par la direction. Il met sur pied les fiches techniques, assure la gestion des stocks et s'occupe de passer les commandes.

Par moment, il se charge de la négociation avec les fournisseurs. Son travail s'effectue en toute entente avec le patron ou le propriétaire de la société de restauration. Un chef de cuisine doit pouvoir épouser l'idéal de la maison où il officie.

Dans une entreprise de restauration à thème, le chef de cuisine doit avoir de l'expérience dans la gestion de cuisine à gros volume. Il est chargé d'organiser son équipe ainsi que le planning de cette dernière. La qualité et la cadence de travail sont sous sa supervision. Par ailleurs, il se doit de contrôler le respect des règles d'hygiène et des normes de sécurité. La carte de menu, les stocks ainsi que les commandes sont sous sa gestion. Il est responsable de sa cuisine, tout en étant en liaison avec une cuisine centrale qui est commune à tous les restaurants faisant partie de la même franchise. Il gère donc son équipe, tout en respectant non seulement les règles et procédures du groupe, mais aussi en ne s'éloignant pas de la thématique du restaurant.

Dans un restaurant gastronomique, le chef cuisinier est à la fois un gestionnaire et un cuisinier créatif. Il dirige toute une brigade constituée de chefs de partie, de commis et de second de cuisine. Le chef de cuisine d'un restaurant gastronomique maîtrise parfaitement la cuisine traditionnelle de haut niveau. Cette maîtrise est bien souvent acquise grâce à de nombreuses années passées à travailler dans des cuisines étoilées. Il doit être doté d'une grande imagination et d'une grande inventivité afin d'insuffler un style de cuisine originale à son établissement.

Dans une brasserie, le chef de cuisine s'occupe de la mise au point de la carte et des recettes de concert avec le chef d'établissement ou le chef d'exploitation. La cuisine que réalise un chef de cuisine dans une brasserie est une cuisine de bistrot. Il a à sa disposition une équipe dont l'importance varie selon que l'établissement est petit, moyen ou grand. Ici aussi, il assure la gestion du stock et des commandes. Il s'occupe de négocier avec les fournisseurs et veille à ce que les règles d'hygiène soient rigoureusement respectées.

Dans un hôtel, le chef de cuisine assure les mêmes responsabilités que dans tout autre établissement. Cependant, il doit pouvoir adapter sa cuisine au style que propose l'hôtel et à la clientèle de ce dernier. Ses fonctions dans ce type d'établissement varient selon l'importance accordée à la restauration dans l'organisation de l'établissement. De ce fait, dans un petit hôtel, le cuisinier en chef supervise le restaurant sans pour autant s'occuper du room service ou du petit déjeuner.

Dans les établissements hôteliers de luxe, le chef de cuisine joue, en réalité, le rôle d'un chef exécutif. Il est beaucoup moins cuisinier que gestionnaire. Le savoir-faire du chef de cuisine est un atout principal pour la renommée de l'établissement. Pour officier dans un palace, le chef de cuisine doit avoir à son actif de nombreuses années d'expérience dans la cuisine de haut standing. Il s'occupe, au même moment, de plusieurs pôles de restauration. Il se charge à la fois du petit déjeuner, du bar, du room service, de la restauration gastronomique, de la brasserie, etc.

Dans un hôtel de luxe, le restaurant gastronomique est constitué d'une grande brigade d'agents de cuisine. Dans cette configuration, le chef de cuisine, dans son rôle de chef exécutif, doit respecter les consignes financières dictées par la direction de l'établissement hôtelier.





## AUTRES APPELLATIONS

---

- Chef de cuisine
- Chef
- Traiteur



## LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

---

Pour devenir chef de cuisine, vous devez être titulaire du **CAP** tout au moins. Néanmoins, avec un BTS, vous êtes mieux préparé à ce métier. Ainsi, celui qui aspire au poste de chef de cuisine doit être muni d'un **BTS en hôtellerie et restauration**, option arts culinaires. Un **Bac professionnel en restauration ou en hôtellerie** peut également suffire pour prétendre au métier de chef de cuisine.



## SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

---

Un chef de cuisine doit être un cuisinier extraordinaire, et son talent doit être confirmé. Il doit avoir la capacité de mener des hommes. Il doit avoir des compétences d'organisation ainsi que de gestion. Le chef de cuisine doit être en mesure de faire un recrutement, donner une formation. Il doit avoir la capacité de construire son équipe et de la diriger. Il doit être d'une grande curiosité et d'une créativité sans limites. Le chef de cuisine doit maîtriser parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité.

## INTERVIEW VIDÉO

