

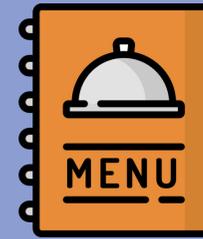
**Le GRETA t'accompagne**

**Fiche métier**



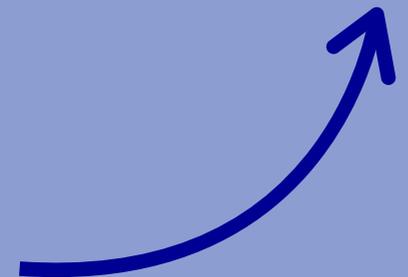
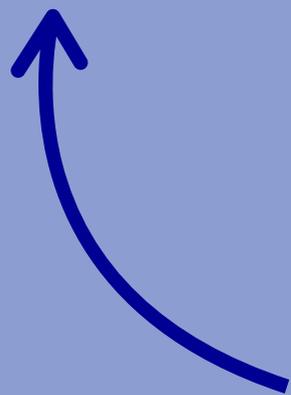
**Cuisinier.ère**





Choisir les ingrédients et vérifier leur qualité

Elaborer le menu, les recettes et les fiches techniques qui servent à la préparation des plats



## Les missions



Préparer des plats en s'appuyant sur une parfaite maîtrise des recettes, des techniques de cuisson et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires



# Les compétences requises

## Les savoir-être



Créativité, audace et  
patience



Association et jeu des  
saveurs



Rapidité et gestion de  
son temps



# Les compétences requises

## Les savoir-faire



Dresser des plats pour les servir à la clientèle



Gérer les approvisionnements et matières premières



Gestion comptable



# Formation :

## Les Diplômes requis



CAP Cuisine



Bac pro Cuisine



# Rémunération brute

Le salaire moyen  
débutant.e : 1 800€  
par mois



Le salaire moyen avec  
expérience : 2 500€ par  
mois



Chef.fe cuisinier.ère

**Les évolutions  
professionnelles**

Directeur.rice de  
restauration



**Vous êtes intéressés  
par le métier de  
cuisinier.ère ?**

**Rendez-vous sur le  
site du GRETA  
METEHOR Paris !**

