

## CUISINIER OU CUISINIÈRE

Le cuisinier ou la cuisinière fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

## ACTIVITÉS PRINCIPALES

- Production et valorisation de préparations culinaires
- Participation à la démarche qualité

## CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

Les cuisiniers et cuisinières représentaient 15 200 agents au 31 décembre 2012. Ils travaillent principalement dans les régions et les conseils départementaux, ainsi que dans les communes et les EPCI.

Les cuisiniers et cuisinières agissent dans un contexte impacté par plusieurs évolutions importantes : un mouvement de fond vers une restauration collective durable ; le retour à la « vraie cuisine » à partir de denrées alimentaires de proximité ; le restaurant scolaire comme lieu d'apprentissage en matière d'éveil au goût et d'éducation nutritionnelle. Le métier est classé comme potentiellement pénible du fait de certaines activités comme la plonge, le travail au froid, le port de charges lourdes.

## ACCÈS

- > Formation initiale dans le domaine de la restauration collective
- > Concours d'accès de la filière technique, catégorie C, cadres d'emplois des adjoints et adjointes techniques territoriaux, cadres d'emplois des adjoints et adjointes techniques territoriaux des établissements d'enseignement, cadres d'emplois des agents de maîtrise territoriaux

## ÉVOLUTIONS DE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

**Les facteurs d'évolution de l'environnement professionnel portent principalement sur :**

- l'évolution de l'environnement professionnel lié à l'acte II de la décentralisation et au transfert des personnels de l'Éducation nationale ;
- la réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées ;
- la réglementation concernant la qualité nutritionnelle des menus ;
- le développement des recommandations nutritionnelles ;
- le développement de la mission éducative de la restauration collective à caractère social ;
- le développement de la médicalisation des repas et accueil des enfants atteints d'allergies alimentaires ;
- les réglementations et recommandations en lien avec le développement durable (Grenelle de l'environnement, loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte) ;
- le développement des normes et des certifications ;
- l'informatisation des services de restauration.

**Parmi les nouveaux enjeux de ce métier figurent :**

- l'application des objectifs nutritionnels lors de la production des repas ;
- l'intégration et la cuisine des produits locaux de qualité dans le respect des recommandations ou des obligations nutritionnelles ;
- l'innovation dans une cuisine intégrant les fruits et légumes ou les protéines végétales ;
- l'application des bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures inscrites dans le plan de maîtrise sanitaire ;
- l'application des nouvelles pratiques professionnelles engagées au sein du service : prévention du gaspillage alimentaire, tri des déchets, fabrication de compost à partir des déchets organiques, éco-gestes ;
- l'accompagnement éducatif des convives en lien avec une alimentation saine et durable.

## PERSPECTIVES D'EMPLOI

L'effectif de ce métier est en forte progression depuis 2009 (+ 20 %). Compte tenu des enjeux actuels au plan du traitement social de la précarité sous toutes ses formes, la restauration sociale hors domicile est l'un des premiers services à la population des collectivités locales. En effet, 38 % des repas sont servis dans le cadre de la restauration collective à caractère social. 62% des repas étant réalisés en régie directe, les effectifs territoriaux de ce métier devraient au moins rester constants, voire croître. Cela étant, compte tenu des restrictions budgétaires, les collectivités et par conséquent, les services de restauration collective, vont devoir trouver le bon arbitrage entre maîtrise budgétaire et qualité du service.

### • SCÉNARIO 1

L'Europe et l'État français conduisent des politiques publiques dans le champ de la santé et de l'alimentation avec comme enjeu, la qualité de l'offre alimentaire au bénéfice des consommateurs. En corollaire, des réglementations successives en matière d'hygiène alimentaire ou de qualité nutritionnelle s'appliquent mais apparaissent aux yeux de certains élus et élues comme trop contraignantes ou trop complexes à mettre en œuvre. Dans le contexte budgétaire actuel, les collectivités peuvent considérer comme incompatibles les investissements à consentir pour parvenir aux exigences de qualité et en conséquence passer en délégation de service (actuellement 38 % des cas). De fait, le métier de cuisinier ou cuisinière s'en trouve alors fragilisé.

### • SCÉNARIO 2

De nombreux services de restauration sont dans une dynamique vertueuse d'optimisation de la qualité de leur prestation et dans un objectif du « faire mieux autrement ». Pour ce faire, ils analysent les coûts de la prestation, recherchent des sources d'économies en prévenant le gaspillage alimentaire et en développant la mutualisation entre collectivités. Ils mettent en œuvre des démarches qualité volontaires, achètent des denrées alimentaires de proximité, de saisonnalité et de lien social. Bref, ils inventent la restauration collective de demain. Chacun de ces paramètres permet d'envisager a priori le maintien d'une restauration en régie et également une valorisation du métier de cuisinier ou cuisinière.

## REPÈRES STATISTIQUES

Source : Enquête nationale métiers / CNFPT 2013

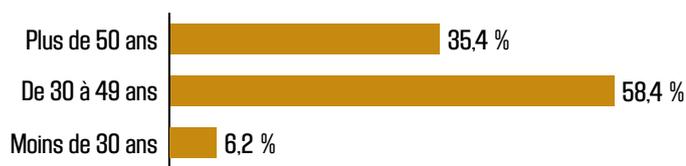
### • EFFECTIFS AU 31/12/2012

15 200 agents

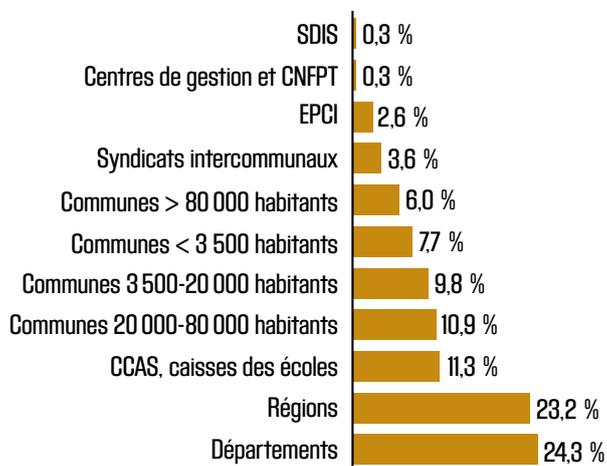
10,8 % d'agents à temps non complet

40,5 % de femmes

### • STRUCTURE DES ÂGES



### • RÉPARTITION PAR TYPES D'EMPLOYEURS



### • STATUT

97,9 % d'agents de catégorie C

88,8 % d'agents titulaires

11,2 % d'agents non titulaires

### • ÂGE

Âge moyen des agents occupant ce métier : **46 ans**

Part des plus de 55 ans : **17,2 %**

### • PRINCIPAUX SERVICES D'AFFECTATION

	Effectifs	%
Affaires scolaires et périscolaires	6 500	42,7
Restauration collective	5 900	38,8
Autres services	2 800	18,5