

Dossier Métiers-Emploi-Salaires-2009 : Les métiers de la cuisine

lundi 7 septembre 2009

Pas de surprise : aux fonctions à faibles responsabilités et sans qualification (plongeur, commis de cuisine) sont associés des salaires les plus proches du smic. Mais ce sont aussi celles pour lesquelles la pratique d'une durée hebdomadaire à 35 h est la plus courante. Les entreprises du secteur semblent donc avoir adapté l'organisation du travail aux contraintes légales et financières imposées par l'évolution de la convention collective et des mentalités. Ainsi, 35 % des plongeurs et 29 % des commis de cuisine sont recrutés sur la base de 35 hebdomadaires, révèle l'enquête On-line CHD Experts-**L'Hôtellerie Restauration**. Pour les autres fonctions de la cuisine, les embauches se font en majorité sur la base de 39 h. À noter également que 30 % des salariés des fonctions de la cuisine déclarent bénéficier des pourboires versés par la clientèle.

Chef de cuisine : 2 282 € nets/mois

Métier	Salaires
Métier vedette du secteur, parce qu'on l'associe spontanément à la restauration gastronomique et aux succès médiatiques des étoilés <i>Michelin</i> , la fonction du chef de cuisine revêt en réalité des facettes bien différentes selon le type d'établissement dans laquelle elle est exercée. Dans tous les cas, le chef de cuisine a suivi une formation technique en école hôtelière, et s'est forgé une solide expérience après de nombreuses années de travail. Selon le Fafih*, environ 22 000 personnes en France exercent le métier de chef de cuisine.	Fourchette : 1 600-2 700 € net/mois. L'écart de cette fourchette s'explique notamment par la diversité de l'offre de restauration, et le contenu des responsabilités qui en découle.

Cuisine traditionnelle



Julien Dubos,
directeur de Eureka
Executive Search
Paris.

Meneur d'hommes, le chef de cuisine peut superviser toute l'équipe, sachant que celle-ci est très variable selon la taille de l'établissement (un seul commis ou une véritable brigade avec commis, chef de partie, second...). Dans tous les cas, il est responsable de la cadence et de la qualité de travail, ainsi que du respect des normes d'hygiène. Cuisinier de formation, il établit la carte en fonction du style de l'établissement (cuisine traditionnelle tenant compte, par exemple, des spécificités régionales, et des prix de ventes décidées par la direction). Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il négocie parfois avec les fournisseurs. Il travaille en bonne entente avec le patron de l'établissement et doit être capable d'adhérer à l'esprit de la maison.

"À Paris, la fourchette basse se situe autour de 2 500 € nets/mois. Le CA du restaurant, l'expérience et l'ancienneté du chef dans l'établissement sont des facteurs qui agissent à la hausse", souligne Eureka Executive Search (eurekaexecutive.net).

Restauration à thème

Cuisinier de formation, qui a acquis quelques années d'expérience dans des établissements à gros volume, le chef de cuisine est chargé de l'organisation de la cuisine (équipe et planning), il supervise la cadence et la qualité de travail dans le respect des normes d'hygiène. Il est responsable de la gestion de la carte, des commandes et des stocks, souvent, en liaison avec une cuisine centrale commune à l'ensemble des restaurants appartenant au même groupe (franchise, chaîne ou réseau commun de restaurants indépendants), le tout dans le respect des procédures internes au groupe et à la thématique du restaurant.

"Nous situons la fourchette de salaires entre 2 3 00€ à 3 200 €, sachant que plus la capacité de couverts, les responsabilités et l'autonomie du chef sont importantes plus le chef peut négocier un salaire élevé à l'embauche", remarque Eureka Executive Search.

Gastronomique

Excellent cuisinier, le chef de cuisine gastronomique est un créatif mais aussi un bon gestionnaire, doublé d'une capacité à diriger une brigade de cuisine souvent composée au minimum de quelques commis et chefs de partie et parfois d'un second. Il est doté de connaissances solides sur la cuisine traditionnelle de haut niveau, souvent acquises au cours de plusieurs années d'exercice dans des établissements gastronomiques étoilés *Michelin*. Il doit aussi faire preuve d'inventivité pour insuffler à l'établissement un véritable style de cuisine et une constance dans la qualité des plats. Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il choisit ses fournisseurs, établit une relation de confiance durable avec eux.

"En gastronomique, un chef expérimenté peut espérer gagner un salaire compris entre 3 000 et 5 000 €. Dans cette catégorie de restaurant, la personnalité du chef de cuisine, son style et son ambition sont au coeur de la réussite commerciale et de sa renommée. Les salaires peuvent monter très haut, mais exigent un énorme investissement en temps", précise Eureka Executive Search.

Brasserie

Cuisinier de formation, en brasserie, le chef de cuisine met au point les recettes et la carte en collaboration avec le patron de l'établissement ou le directeur d'exploitation. Il doit savoir réaliser une cuisine de bistrot, avec son équipe, plus ou moins importante en fonction de la taille de l'établissement. Il passe les commandes, gère les stocks, négocie avec les fournisseurs. Il veille au respect des normes d'hygiène.

"Les salaires d'un chef de cuisine en brasserie figurent parmi ceux de la fourchette haute et ne sont en général pas inférieurs à 2 500 € nets/mois, surtout si l'établissement est doté d'une grosse capacité et réalisé un bon CA", note Eureka Executive Search.

Hôtel-restaurant

Dans son aspect technique, le métier de chef de cuisine dans un hôtel-restaurant est sensiblement identique à celui tout chef de cuisine de restaurant, sauf qu'il doit adapter sa cuisine au style de l'hôtel et de sa clientèle. Dans son aspect organisationnel, ses fonctions et responsabilités quotidiennes vont dépendre l'organisation interne de l'établissement et de l'importance donnée au pôle restauration. Ainsi, dans une petite unité familiale indépendante, le

"Ici il faut distinguer selon la standing de l'hôtel. Dans les 3 étoiles ou moins, la fourchette basse est plutôt 1 900 € nets/mois. Dans les hôtels-restaurants 4 étoiles ou plus, les chefs sont souvent payés aux alentours de 3 000 € nets/mois. Les éléments inflationnistes sont notamment une offre de restauration étendue de l'hôtel (plusieurs points de vente) et son

chef de cuisine peut chapeauter le restaurant de l'hôtel qui fonctionne comme un restaurant traditionnel, sans vraiment s'occuper du petit-déjeuner ni du room service (quand il y en a un), sauf en ce qui concerne les commandes, la carte et les stocks.

Dans les hôtels de luxe et palaces, le chef de cuisine est en réalité un chef exécutif, plus gestionnaire qu'artisan. Son savoir-faire est malgré tout au cœur de la renommée de l'établissement. Il est alors souvent armé de plusieurs années d'expérience dans des établissements gastronomiques ou de haut standing. Il gère fréquemment plusieurs pôles de restauration (gastronomique, brasserie, bar, petit-déjeuner et room service élaboré). Le restaurant gastronomique est composé d'une véritable brigade. Dans ce cadre, en tant que chef exécutif, il doit suivre les directives financières données par la direction de l'hôtel dans l'esprit du groupe auquel appartient l'établissement. Il doit également jongler avec les contraintes de chaque pôle de restauration.

succès aussi bien au niveau du nombre de couverts que du style de la cuisine (étoilé Michelin par exemple)", affine Eureka Executive

Une forte mobilité et multiplicité des expériences.



"Pour les métiers de maîtrise et de direction, ces parcours peuvent s'étendre sur une quinzaine d'années pour les cuisiniers et les maîtres d'hôtel. Cette expérience permet d'accéder aux plus hauts postes de responsabilité après des trajectoires dont les jalons sont les différentes compétences acquises dans les emplois successivement occupés.

Les salariés ont souvent des parcours professionnels à forte mobilité entre les branches du secteur. Après avoir exercé en restauration commerciale, les cuisiniers ou les serveurs continuent d'exercer leur métier dans la restauration de collectivité où les conditions d'emploi sont davantage compatibles avec une vie familiale. Les allers et retours entre les établissements des différentes branches participent à l'unité du secteur. D'autres salariés quittent rapidement le secteur.

Ces départs concernent principalement :

- des jeunes d'un bon niveau de formation générale, notamment des étudiants qui ont trouvé dans le secteur des métiers d'appoint ;
- des personnes de tous niveaux de formation qui trouvent des possibilités de première insertion professionnelle, mais ne peuvent s'accoutumer durablement au rythme de l'activité du secteur ou dont les conditions familiales ont évolué, ce qui entraîne des départs hors secteur et hors métier."

(Extraits du Portrait sectoriel 2008 édité par le Fafih)

Cuisinier : 1 571 € nets/mois

Métier	Salaires
Dans un restaurant traditionnel ou en restauration collective, le cuisinier prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service. Selon la taille de la cuisine, le cuisinier peut être	<p>Moyenne : 1 571 € net/mois pour 39 h/semaine.</p> <p>Fourchette : 1 300-1 800 €.</p> <p>Le commentaire d'Eureka</p>

assisté ou non de commis ; lorsque l'établissement dispose d'une brigade importante, le cuisinier et ses commis travaillent sous la responsabilité d'un chef de partie, lui-même géré par le second de cuisine, toute la brigade obéissant aux ordres du chef de cuisine. Selon le Fafih*, environ 200 000 personnes en France exercent le métier de cuisinier.

Executive Search :

"La fourchette basse grimpe à 1 400 € nets/mois pour les postes de chef de partie en restauration gastronomique ou en hôtel-restaurant de 4 étoiles et plus. Pour les seconds de cuisine, la fourchette est plutôt comprise entre 1 800 € - 2 000 €."

Pizzaïolo : 1 648 € nets/mois

Métier	Salaires
Le pizzaïolo est en charge de la réalisation des plats de la carte d'une pizzeria : les pizzas classiques et élaborées, les entrées et les desserts, et les recettes de pâtes fraîches et de bruschetta.	Moyenne : 1 648 € net/mois pour 39 h/semaine. Médiane : 1 500 €.

"10 kg de pizza par personne par an"



Julien Panet,
directeur de France
Pizza et président de
l'Association des
pizzerias françaises.

Avec 16 000 pizzerias - sur place, à emporter et livraison - en France, des formations et des concours qui se développent, le métier de pizzaïolo évolue vers plus de reconnaissance. Le point avec Julien **Panet**, directeur de France Pizza et président de l'association des pizzerias françaises (APF), sur place, à emporter et en livraison. **(Propos recueillis par T.B.)**

L'Hôtellerie Restauration : La crise a-t-elle incité les Français à consommer plus de pizzas ?

Julien Panet : La pizza a longtemps été le plat du pauvre et la baisse du pouvoir d'achat incite le consommateur à s'orienter vers des solutions repas moins onéreuses. La pizza offre une alternative abordable et conviviale. On en consomme aujourd'hui plus de 10 kg par personne et par an. De plus, elle s'inscrit pleinement dans les nouvelles tendances de consommation rapide et nomade.

La pizzeria est-elle une activité rentable ?

Une pizzeria est une activité très rentable si le manager est un vrai professionnel. Beaucoup trop se lancent sans expérience et sans formation en pensant faire fortune. Ils se trompent. Les pizzerias s'intègrent dans un milieu ultra concurrentiel ; seules les meilleures tirent leur épingle du jeu.

Quelle est la fourchette de salaires pour les salariés ?

Entre 1 000 et 2 500 euros nets/mois en fonction notamment de l'expérience du pizzaïolo, du nombre de services effectués

Comment le métier de pizzaïolo a-t-il évolué ces dernières années ?

Depuis environ cinq ans, le métier de pizzaïolo évolue et se professionnalise. Certains commencent déjà à bénéficier d'une grande notoriété, tel que **Fabien Martin** qui a est devenu champion du monde lors de la dernière compétition à Naples et qui est l'image de Buitoni dans sa dernière campagne de pub télévisée. On note aussi une orientation réelle vers la qualité, grâce notamment à l'influence d'organismes qui tentent de promouvoir la pizza de qualité. Enfin, l'introduction récente de farines italiennes spécifiques pour pizzas a apporté un réel plus.

Comment devient-on pizzaïolo ?

Le métier de pizzaiolo ne s'improvise pas. Le plus simple et le plus efficace est de suivre des formations spécialisées avant de se lancer, afin d'appréhender les différents protocoles de fabrication. En effet, l'essentiel est de maîtriser les empâtements afin d'avoir une pâte légère, croustillante et digeste. L'expérience fera le reste.

Quelles sont les formations ?

Aujourd'hui l'Association des pizzerias françaises coordonne l'action de centres de formation et forment plus de 600 pizzaiolos par an. Les cursus de formation durent une semaine avec deux sessions spécifiques : débutant ou expert. Certains stages sont aussi organisés afin de préparer les meilleurs pizzaiolos français aux concours internationaux. Ces cursus sont maintenant complétés par des formations marketing, gestion et juridique.

Conseillez-vous aux professionnels de passer des concours ?

Il est important de participer à des concours afin d'échanger avec les professionnels du secteur. Décrocher un titre permet aussi d'accroître de façon significative la notoriété de son établissement. Aujourd'hui, la communication est importante afin de se distinguer de ses concurrents. La renommée du pizzaiolo contribue très largement à l'accroissement du chiffre d'affaires. L'Association des pizzerias françaises encadre la délégation française pour les championnats internationaux et organise le France Pizza Tour et le championnat de France. Le France Pizza Tour est un concours par étapes qui permet de rencontrer les meilleurs pizzaiolos à travers le pays – les 10 meilleurs de chaque région se réuniront pour la grande finale qui se tiendra à Paris les 30 et 31 mars 2010, lors du salon Pizza & Pasta Expo. Le prochain championnat de France se tiendra les 11, 12 et 13 octobre à Lannemezan dans les Pyrénées et accueillera près de 200 pizzaiolos. Cet événement est la grande fête annuelle de la profession. Tous les pizzaiolos, quel que soit leur niveau, peuvent s'inscrire. Il faut pour cela contacter Maria au 01 40 80 90 59 .

Quel est le rôle de l'Association des pizzeria françaises (APF) ?

L'APF. a été fondée il y a cinq ans dans le but de fédérer et dynamiser le secteur de la pizza, tout en défendant la pizza de qualité. L'association propose par exemple aux pizzerias qui le souhaitent de signer une charte de qualité (label APF). Un diplôme est remis à la pizzeria qui s'engage à respecter les règles de l'art de la pizza.

Le saviez-vous ?

- 50 % des salariés du secteur des CHR travaillent dans les restaurants de type traditionnel, 27 % dans les hôtels-restaurants, 15 % en restauration collective et 6 % dans cafés-tabac et débits de boissons.
- La majorité des emplois salariés du secteur se situent dans des établissements de moins de 10 salariés.
- La moyenne d'âge du secteur HCR se situe aux alentours de 37-38 ans.
- Le secteur HCR affiche une légère majorité d'hommes : ils représentent 53 % contre 47 % de femmes.
- Les femmes représentent 25 % pour des postes de cuisiniers et commis de cuisine*.
(Chiffres issus du Portrait sectoriel 2008 édité par le Fafih)

Commis de cuisine : 1 323 € nets/mois

Métier	Salaires
Première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine, celui de commis constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un futur professionnel de la cuisine. En contrat d'alternance ou sortant	Moyenne : 1 323 € nets/mois pour 39 h/semaine. Fourchette : 1 200-1 400 €.

<p>juste de l'école, le commis exécutera des tâches simples et apprendra de l'observation et de la pratique des professionnels qui l'entourent. Au cours de cet apprentissage, après avoir "tourné" sur toutes les spécialités de la cuisine, et en fonction de ses aptitudes et de ses progrès, le commis peut voir ses responsabilités élargies, et participer à des tâches plus complexes, comme la préparation d'une entrée ou la cuisson de certaines viandes.</p>	
<p>Plongeur : 1 314 € nets/mois</p>	
Métier	Salaires
<p>Chargé d'assurer le nettoyage de la vaisselle, des couverts utilisés lors du service, et du matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs...), le plongeur assure également le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements...) et assure le débarrasage des poubelles et ordures. Lorsqu'il n'y a pas de vaisselle à nettoyer, il peut être amené à aider dans des petites préparations ou dans la mise en place.</p>	<p>Moyenne : 1 314 € nets/mois pour 39 h/semaine. Médiane : 1 300 €.</p>

*Source : Fafih - Portrait sectoriel 2008

Dossier réalisé par Tiphaine Beusseron

NOTE IMPORTANTE

o Les chiffres sont issus d'une enquête On-line exclusive menée par **CHD-Expert** et **L'Hôtellerie-Restauration** auprès de **3666** salariés du secteur entre le 23 et le 27 juillet 2009.

o **Attention !** Soucieux de mieux coller aux attentes des salariés qui sont très nombreux à raisonner en termes de salaires nets quand ils postulent à un emploi, nous avons choisi de baser notre enquête 2009 sur les **salaires nets** et non plus sur les salaires bruts comme les années précédentes.

o Les moyennes de salaires ont été calculées sur la base de **39h/semaine** qui est la durée de référence pratiquée en majorité par les entreprises du secteur.

o **Fourchette** = 2/3 des salaires pratiqués sont compris entre la limite basse et la limite haute. Ex : un responsable de salle perçoit un salaire compris entre 1400euros et 2200euros = 2/3 des salaires pratiqués pour cette fonction sont compris dans cette fourchette.

o **Médiane** = la moitié des salaires pratiqués est inférieure ou égale à la médiane, l'autre moitié est supérieure ou égale. Ex : médianes des salaires pizzaiolo : 1500 euros = 50% des salaires pratiqués sont inférieurs ou égaux à 1500 euros, et 50% sont supérieurs ou égaux.

o **Le Smic brut** avec 22 avantages nourriture et 22 indemnités nourriture s'établit à : 1651,51 euros / mois pour 39h, 1567,49 euros/mois pour 37h, 1483,37 €/mois pour 35h. **Le Smic net*** s'établit à : 1282,82 euros/ mois pour 39h avec 22 avantages nourriture et 22 indemnités nourriture. Il est de 1199,76 euros/mois pour 37h, 1074,69h/mois pour 35h. (*net à payer = salaire brut - totalité des cotisations salariales - AN*)

A lire aussi :

[Autres articles du dossier Métiers, emploi, salaires 2009](#)

EMPLOI	Autres articles...
	<p>“L’hôtellerie et le tourisme ont bien repris en 2010” <i>lundi 29 novembre 2010 17:06</i> Anne-Laure Meyer est responsable du pôle Hôtellerie&Tourisme du cabinet de recrutement Michael Page. Elle revient sur l’évolution du marché... Lire la suite</p>
	<p>Baco stimule son personnel <i>vendredi 26 novembre 2010 11:56</i> En attendant de déployer des filiales au Chili, le bar à vin Baco affine la gestion originale de son personnel. Lire la suite</p>
	<p>Dominique Giraudier, directeur général, administrateur du Groupe Flo : “Je suis le premier DRH de l’entreprise” <i>mercredi 10 novembre 2010 11:26</i> Dominique Giraudier, directeur général et administrateur du Groupe Flo, explique les enjeux en termes de ressources humaines des choix stratégiques... Lire la suite</p>
	<p>Les artisans de l'excellence : Paul Giraud, vigneron de génération en génération <i>mercredi 10 novembre 2010 10:20</i> Vigneron spécialisé dans le cognac à Bouteville, Paul Giraud est la tête d’un patrimoine transmis de génération en génération. Portrait d’un puriste exigeant... Lire la suite</p>
	<p>Une journée avec Jonathan Buckles, concierge au Pavillon de la Reine <i>mardi 9 novembre 2010 19:14</i> Depuis près de trois ans, Jonathan Buckles est concierge au Pavillon de la Reine, charmant 4 étoiles situé au cœur du Marais... Lire la</p>