

CUISINIER

Pascal, cuisinier

«Je prends aussi le temps de trouver des idées originales et de tester de nouvelles recettes." Toujours impeccable dans ma tenue de cuisinier, je suis le rythme des clients : de 8 h à environ 15 h (avec une pause déjeuner concoctée par le chef), puis de 17 h à environ 23 h (avec une pause dîner). Pas de tout repos, mais assurer les deux services est aussi une tradition à laquelle on ne déroge pas».



> ACTIVITES

Le métier de cuisinier s'organise autour de 4 fonctions principales : approvisionnement et stockage (contrôler le stockage des produits, réceptionner et vérifier les livraisons, prévoir les produits nécessaires aux réalisations), organisation du travail et de la production (appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, élaborer des fiches techniques, planifier les tâches) production culinaire (exécuter des recettes, fabriquer tous les fonds de base et sauces, vérifier le résultat des préparations) et distribution (préparer le matériel de service, dresser et envoyer les plats, mettre en valeur des présentations).

**METHODOLOGIE, ORGANISATION
CRÉATIVITE, RAPIDITÉ SONT LES
ATOUTS D'UN BON CUISINIER.**

> OÙ ET COMMENT ?

Plusieurs options s'offrent à lui :

- Au sein d'une brigade : commis cuisinier, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine
- En restauration traditionnelle, le cuisinier peut évoluer à travers des établissements de plus grande taille et de plus grand standing
- Il peut s'orienter vers la cuisine collective, un secteur offrant de belles perspectives d'embauche en 2007 et réputé proposer des conditions de travail moins difficiles que la restauration traditionnelle.

> PROFIL

Pour exercer au mieux son métier, le cuisinier doit avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté, adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine, prendre en considération les attentes et besoins du client, tenir compte des besoins et contraintes de l'équipe de salle, travailler en équipe et transmettre son savoir faire.

> CARRIÈRES

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- en continuant d'exercer le même métier dans différentes tailles d'entreprises et certaines offrent la possibilité de partir travailler à l'étranger.
- en exerçant le même métier mais dans une structure de collectivité.
- au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier comme responsable d'un restaurant.

> QUELLES FORMATIONS ?

- NIVEAU V – après la 3ème

CAP CUISINE – CQP CUISINIER.

- NIVEAU IV – Niveau BAC

BAC PRO CUISINE – BP CUISINIER – BP SOMMELIER

- NIVEAU III – Niveau BAC + 2

BTS Hôtellerie Restauration Option B Art culinaire, art de la table et du service (HR)

Licence PRO hôtellerie et tourisme spécialité Hôtellerie Restauration internationale

POUR EN SAVOIR PLUS

FAFIH – OPCA de l'hôtellerie de la restauration, des activités de loisirs

UMIH – Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

ONISEP

METIERS PROCHES

