

# CUISINIER

## CE QU'IL FAUT SAVOIR ?

L'activité s'effectue le plus souvent en équipe et est toujours créative. Sa finalité première est de faire partager un plaisir au travers de la satisfaction d'un besoin élémentaire. C'est un métier difficile et méticuleux. C'est pour ces raisons que le cuisinier doit avoir une bonne résistance physique, le sens de la propreté et une sensibilité développée.

Le métier de cuisinier est exigeant, éprouvant mais aussi gratifiant. Il ouvre de nombreux débouchés pour qui sait concilier vocation, patience et créativité.

## Exigences professionnelles :

Les rythmes de travail sont décalés par rapport aux habitudes de vie en général. L'activité est au plus fort quand les autres sont à table ou en congés. Mais, week-end en semaine et vacances en dehors de l'été ne manquent pas d'attraits.

## Des qualités indispensables :

- Le travail en équipe : plusieurs intervenants pour un même repas
- L'hygiène : métier de bouche, il conditionne la santé
- La sensibilité : une œuvre d'art tous les quarts d'heure
- La résistance physique : levé tôt, toujours debout, à la chaleur, les périodes de « coups de feu » sont éprouvantes

## Quelles formations ?

- CAP – Bac Pro – Mention Complémentaire – Certificat de Formation Professionnelle (C.F.P.)
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de qualification : Formation en alternance
- Ecole hôtelière ou lycée professionnel : Formation scolaire
- Centre de formation professionnelle : Stage qualifiant

## Quels emplois ?

- **Commis de cuisine** : Prépare des plats simples et participe à l'élaboration des recettes plus complexes.
- **Cuisinier** :
  - **Chef de partie** : Responsable de la préparation des plats relevant de sa partie. Organise et contrôle le travail des commis placés sous ses ordres, assure leur formation, ou leur perfectionnement.
  - **Chef de cuisine** : Commande l'ensemble du personnel de cuisine. Contrôle de la préparation et de la finition des plats, leur qualité, leur présentation et leur départ vers la salle. Gère son service et décide, en collaboration avec la direction, des menus et de la carte, des prix de revient, de l'achat des marchandises...
- Les autres perspectives : restauration de collectivité, cuisinier-traiteur, chef-gérant