Le métier de Cuisinier

Lycée professionnel Darche 54400 LONGWY

© TemplatesWise.com

Le secteur de l'HRT:

Un « poids lourd » de l'économie nationale

- Un secteur créateur d'emplois
- Des emplois stables
- Des emplois ouverts aux jeunes
- Des emplois largement féminisés
- Une durée habituelle de travail qui se rapproche de la moyenne nationale
- De 1999 à 2009 ; une croissance de 20 % de l'emploi salarié

Le métier de cuisinier

Dans un restaurant, le cuisinier prépare et réalise les différents les plats:

Les entrées,

Les plats ou les poissons,

Les desserts

et en assure la présentation pour le service. Il peut être assisté ou non de commis. Lorsque la brigade est importante, ils travaillent tous sous la responsabilité d'un chef de partie (géré par le second de cuisine).

Les qualités requises:

Les principales qualités requises pour devenir un cuisinier hors pair sont :

- La méthodologie
- l’organisation. En effet, il ne doit pas se laisser dépasser par la cadence soutenue du service;
- La créativité et les qualités culinaires;
- La rapidité d’exécution, pour ne pas faire trop patienter les clients;
- De très bonnes conditions physiques, car la cadence, les horaires et le travail au fourneau sont très éprouvants .

Un métier passion:

Le métier de chef cuisinier est de ceux qu'on appelle « métier passion ». La première qualité à avoir est donc **l'amour de la cuisine** !

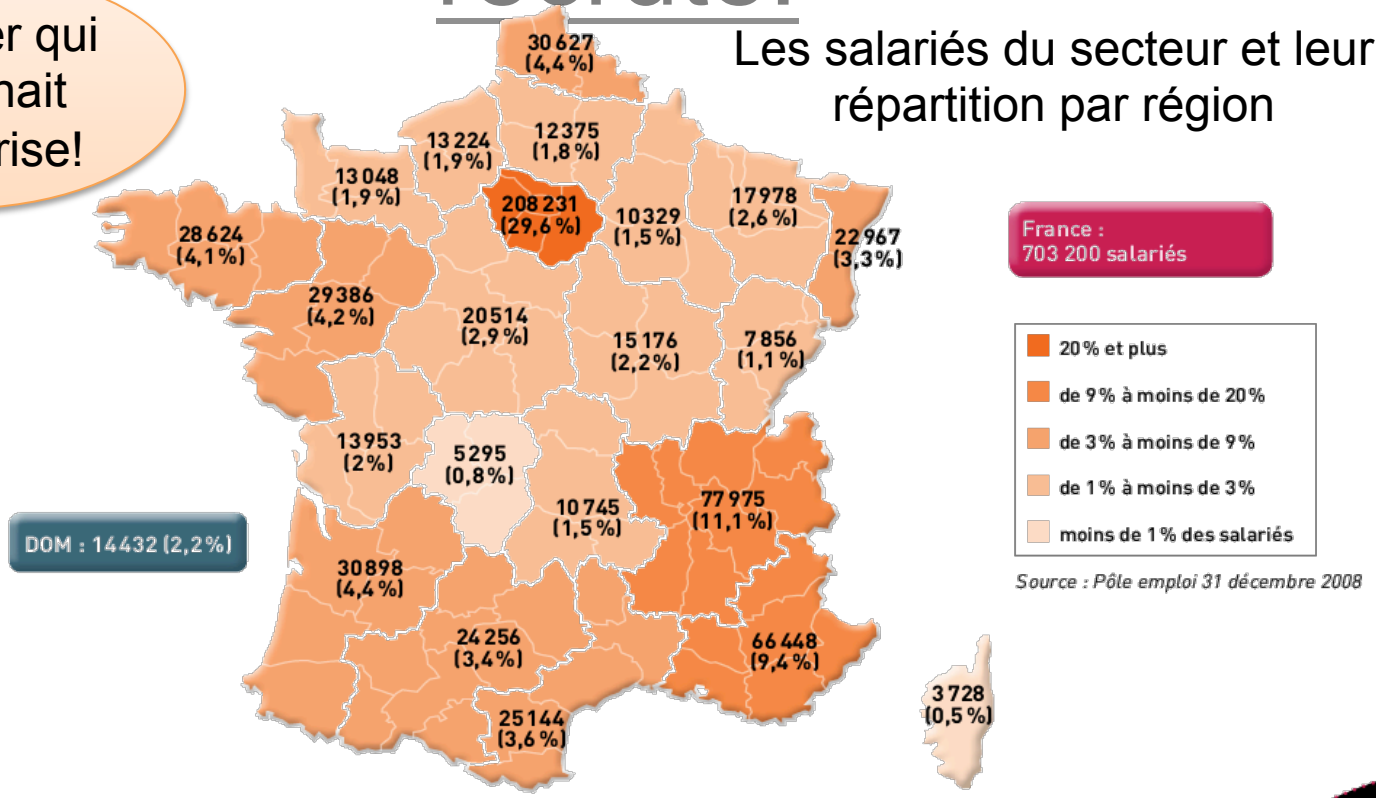
Il doit également se montrer très créatif, dans la création de nouvelles recettes, l'utilisation de nouveaux ingrédients et l'innovation dans la présentation de ses plats.

Le chef cuisinier doit être un véritable leader dans l'âme !

En effet, sa brigade peut atteindre jusqu'à 20 personnes, il est donc indispensable d'avoir une certaine autorité afin de mener son équipe, d'organiser le travail de chacun et de former les jeunes c

L'hôtellerie un secteur qui recrute:

Les salariés du secteur et leur répartition par région



Le chef de cuisine et sa brigade :

Le chef de cuisine décide des plats, les prépare et les contrôle.

Le second de cuisine est l’assistant du chef de cuisine.

Le chef de partie est responsable des plats et contrôle les commis.

Le commis prépare les plats sous la surveillance du chef de partie.

Un métier avec une réelle ouverture sur le monde:

Le cuisinier a une réelle opportunité de voyager, découvrir le monde et d'exercer son métier où il le souhaite, États-Unis, Australie, Canada , Angleterre etc…..

Les filières :

Il existe de nombreuses formations pour accéder au métier de cuisinier. Par exemple le BTS hôtellerie-restauration permet d'obtenir un emploi de commis ou de chef de partie.

Après la 3ème :

CAP cuisine

Mention complémentaire (MC) art de la cuisine allégée

MC cuisinier en desserts de restaurant

Niveau bac :

Bac pro cuisine

Bac techno hôtellerie

Niveau bac + 2 :

BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service

Alors si toi aussi, tu as envie de faire un métier passionnant, créatif, avec des découvertes, n'hésite pas à rejoindre notre formation en BAC Pro ou CAP cuisine

Pour acquérir une qualification
et se construire un parcours.
L'équipe du lycée Darche