

Chef Cuisiniers

1- c'est quoi un chef cuisinier

3-ou intervient un chef cuisinier

2-Etudes et formation

4-Qualités requises



5-formation nécessaire

6-vidéo

1- c'est quoi un chef cuisinier



Le cuisinier est le professionnel qui prépare les repas dans les restaurants ou les collectivités, notamment. Il est capable de cuisiner aussi bien des entrées, des plats et des desserts. Le travail du cuisinier peut-être très différent selon qu'il exerce dans la restauration de luxe ou dans une brasserie par exemple. Il s'agit généralement d'un travail assez éprouvant physiquement.



[RETOUR](#)



2-Etudes et formation

La profession est accessible avec un niveau CAP/BEP : Le CAP cuisine : la formation dure deux ans et prépare spécifiquement au métier de cuisinier et de cuisinier de restauration collective (gestion des stocks, pratiques d'hygiène, techniques culinaires, etc.). ... La formation dure aussi deux ans

Un cursus pluridisciplinaire inédit et certifiant (CQP), en immersion complète pendant 3 mois avec une forte dimension éco-responsable pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.



[RETOUR](#)

3-ou intervient un chef cuisinier

Le cuisinier intervient à toutes les étapes de la préparation d'un repas :

- il sélectionne les produits, soit en allant lui-même les choisir dans les marchés soit en les commandant,
- il s'assure de leur qualité,
- il peut être amené à négocier les prix,
- il passe derrière les fourneaux pour réaliser ses recettes ou il organise son équipe de travail pour qu'elle les prépare comme il l'envisage ; cela passe par toutes les étapes de la cuisine, depuis l'épluchage des légumes et la découpe, jusqu'aux glaçages en passant par les marinades, la préparation des sauces, etc.
- enfin, il dresse les assiettes afin de rendre les plats appétissants.

Le cuisinier doit également nettoyer sa cuisine et former des commis dans les structures les plus importantes.



[RETOUR](#)



4-Qualités requises

différentes selon l'endroit où on l'exerce. Le cuisinier est souvent sous pression. Il doit donc posséder une bonne résistance physique et être capable de travailler dans le stress et dans l'urgence sans se laisser déborder. D'autant que le rythme de travail, en plus d'être intense, est également décalé.

De façon générale, il est important pour le cuisinier de faire preuve de créativité pour pouvoir se démarquer et proposer des plats savoureux et innovants à ses clients. Il est par ailleurs nécessaire de respecter des règles d'hygiène et de sécurité, ce qui demande une certaine rigueur.

Dans les grands restaurants, le chef de cuisine est un véritable chef d'orchestre qui dirige toute une équipe (ou brigade). Il doit donc être en mesure de la manager, c'est-à-dire faire preuve d'autorité, mais également être doté d'un bon relationnel et être un bon gestionnaire.

Salaire brut mensuel d'un débutant :1550 €



[RETOUR](#)



Devenir Cuisinier : formation nécessaire

Il existe plusieurs parcours permettant de devenir cuisinier. Vous pouvez par exemple :

- suivre un BEP hôtellerie restauration option cuisine,
- suivre un CAP cuisine en deux ans après la 3e, avec la possibilité de poursuivre ensuite un bac pro en restauration,
- suivre un CAP d'agent polyvalent de restauration,
- vous inscrire dans une école de cuisine privée dès la 3e ou après le bac,
- au lycée, passer un bac professionnel restauration, un bac technologique hôtellerie ou encore un brevet professionnel cuisinier,
- au niveau bac+2, préparer un BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service permet d'accéder au poste de premier commis ou de chef de partie.

La plupart du temps, ces formations se déroulent en alternance ou en apprentissage avec un contrat de professionnalisation.

[RETOUR](#)



Cliquez ici pour visionner la vidéo

Une vidéo montrant philipe Estebest , aidant et donner des conseille à de nouveau cuisinier



RETOUR



Ce diaporama et présenter par Tao Mormino et Erica Lopes Silva