

Cuisinier

Au cœur de la brigade

Le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes du menu, prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert. Il assure aussi la présentation des assiettes pour le service. Il peut travailler seul et sera amené à réaliser l'ensemble des plats ou en équipe où il aura la charge d'une partie du menu en fonction de l'organisation du travail en cuisine.

Les activités principales

- * Approvisionnement et stockage des produits alimentaire
- * Organisation du travail et de la production pour la réalisation des plats
- * Préparations des plats
- * Dressage et mise en valeurs des préparations



Les qualités requises

- * Créativité
- * Esprit d'équipe
- * Organisation
- * Sens de la communication
- * Pédagogie



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Benoit

Mon métier en 3 mots ?

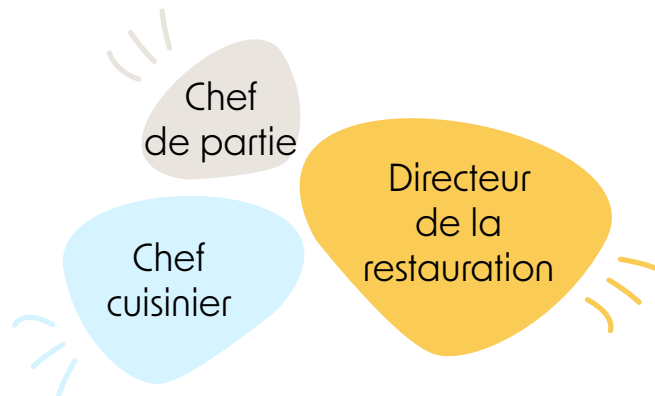
La tête, les mains et le cœur !

Au départ j'ai une formation de commercial, j'ai travaillé 10 ans dans l'édition. J'ai eu envie de quelque chose de plus manuel alors j'ai fait une formation de cuisinier. Ce métier pour moi c'est concret : tous les jours je vois ce que je produis. Ma reconversion m'a permis de faire ce que j'aime et de faire plaisir aux gens.



Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Cuisinier, demain je peux devenir :



Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue. Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution :

Cuisinier

Les formations possibles

- * CAP Cuisine
- * Bac pro cuisine
- * Bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)
- * Brevet professionnel (BP) Arts de la cuisine
- * Mention Complémentaire (MC) organisateur de réception
- * Mention complémentaire (MC) Art de la cuisine allégée
- * Mention complémentaire (MC) Cuisinier en desserts de restaurant
- * BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire (MHR)
- * Titre à finalité professionnelle (TFP) Commis de Cuisine
- * CQP Cuisinier
- * Titre à finalité professionnelle (TFP) Chef de cuisine en restauration collective
- * Certificat de spécialisation (CS) Restauration collective