

FICHE METIER

Cuisinier

Descriptif synthétique

Le métier de cuisinier consiste à élaborer des préparations salées et sucrées dans un restaurant. Les tâches sont très variées : taillages des légumes, cuissons des poissons et viandes, élaboration des sauces et confection des desserts en font partie.

Ce métier peut s'exercer aussi bien dans de petits établissements, des brasseries, des collectivités, des restaurants traditionnels et régionaux, mais également dans des maisons prestigieuses ou des palaces.

Les traiteurs, la restauration maritimes (paquebots de croisière) et l'armée sont également des secteurs qui embauchent des cuisiniers.

Le marché de l'emploi est actuellement favorable en France.

Ce merveilleux métier permet de voyager, car la cuisine Française est reconnue dans de nombreux pays. Il permet également de faire partager sa créativité.

Après une formation solide sur les techniques de base, vous pourrez évoluer entre les postes de commis, puis chefs de partie, second, et enfin chef de cuisine si votre progression le permet.

Les diplômes qui permettent de s'orienter vers ce métier sont :

- le CAP cuisine
- le Baccalauréat professionnel Cuisine
- le Baccalauréat technologique
- le BP cuisine
- le BTS Hôtellerie option B

Formations à Rabelais

Formations initiales au lycée (statut scolaire) :

- CAP cuisine
- Baccalauréat professionnel cuisine
- Baccalauréat technologique
- BTS Hôtellerie option B

Formations au CFA (statut apprenti) :

- CAP cuisine
- CAP cuisine en 1 an (pour les titulaires d'un baccalauréat)
- BP cuisine
- BTS Hôtellerie option B
- Mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant

Formations au GRETA :

- Formation "Cuisinier du terroir"

Pour approfondir

Fiche métier Onisep : <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/cuisinier-iere>

La tenue professionnelle : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-tenue-professionnelle-de>

Vidéo sur la présentation du métier de commis de cuisine :

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Guide-des-metiers-Accor-Commis-de>