SKILL 34

CUISINE

COOKING

CUISINIER·IÈRE, C'EST QUOI ?

Seul·e dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe dans un restaurant plus important, le ou la cuisinier·ière élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, et doit, grâce à une organisation sans faille, gérer le stress des « coup de feu » quand toutes les commandes arrivent en même temps. Avant cela, le ou la cuisinier·ière établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander, et contrôle les livraisons. Dans la plupart des cas, il ou elle travaille en équipe.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Du CAP au Bac+2, il existe de nombreuses formations pour accéder au métier de cuisinier·ière. Si le BTS hôtellerie-restauration permet d'occuper un emploi de premier commis ou de chef·fe de partie, le CAP reste le diplôme d'entrée de base, et l'apprentissage la voie privilégiée dans le secteur.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

APRÈS LA 3E – **CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION**

APRÈS LA 3E **CAP CUISINE**

APRÈS LE CAP – **MC ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE**

NIVEAU BAC **BAC PRO CUISINE**

NIVEAU BAC **BP ART DE LA CUISINE**

NIVEAU BAC+2 – **BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION B MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE (MHR)**

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER·IÈRE

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE CQP CUISINIER·IÈRE

BP : Brevet Professionnel – **MC :** Mention Complémentaire – **CQP :** Certificat de Qualification Professionnelle

ET APRÈS ?

OÙ ? Restaurant traditionnel, gastronomique, restauration collective, chaines hôtelières. Pizzérias, crêperies…

ÉVOLUTION De ses débuts en tant que commis·e, le ou la cuisinier·ière peut gravir tous les échelons jusqu'à celui de chef·fe cuisinier·ière, puis directeur·trice de la restauration, à moins qu'il ou elle ne préfère s'installer à son compte. Les offres d'emploi sont très nombreuses pour les cuisinier·ière·s, notamment dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux qui représentent un quart des offres.

SALAIRE BRUT INDICATIF* de 1600 € à 2900 €

*selon expérience et secteur géographique – Source : IMT Pôle Emploi / INSEE DADS 2015
candidat.pole-emploi.fr

« Créativité et sens de l'organisation pour le plaisir de nos sens »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER : Chef·fe de cuisine, Chef·fe de partie, Commis·e de cuisine

PROFIL* : Entreprenant, Pratique, Curieux

*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts » Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

#PASSION #CRÉATIVITÉ #VIVACITÉ #RAPIDITÉ #ESPRIT D'ÉQUIPE

FICHE MÉTIER ONISEP

PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

DÉCOUVRIR LE MÉTIER EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR

EN COMPÉTITION
Sommellerie, Service en restaurant, Pâtisserie-Confiserie

HORS COMPÉTITION
Gérant·e de restauration collective, Barman

www.worldskills-france.org

Réalisé avec le soutien du Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine et de l'ONISEP

SKILL 34

CUISINE

COOKING

FRANÇOIS EUSTACE

Médaille d'Excellence
Finales Mondiales
WorldSkills Kazan 2019
à 21 ans

PAROLE DE CHAMPION

Ton métier : une passion ? Une découverte ?

La cuisine est une passion que j'ai depuis que j'ai 5 ans, mais bizarrement je n'ai personne dans ma famille qui travaille dans ce milieu. Je me souviens faire des gâteaux avec ma mère et ça ne m'a jamais quitté. C'était vraiment le métier que je voulais faire donc j'ai suivi un BAC Pro Cuisine et puis un BTS Cuisine par la suite.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?

C'est mon professeur de cuisine qui m'en a parlé quand j'étais en BTS. Je ne connaissais pas du tout WorldSkills. Je n'avais aucune idée de ce que c'était ; je pensais que c'était un petit concours. J'ignorais qu'il y avait autant d'étapes, et j'imaginais encore moins qu'il puisse y en avoir à l'international. J'ai été très surpris.

C'est lors de ma deuxième participation que j'ai été sélectionné en équipe de France. Je n'oublierai jamais la médaille d'or aux Finales Nationales à Caen, ni la semaine à Budapest pour la compétition européenne EuroSkills, c'était vraiment incroyable.

Tes objectifs après la compétition ?

J'aimerais beaucoup partir travailler à l'étranger et pourquoi pas ouvrir mon propre restaurant un jour ou l'autre.

François travaille aujourd'hui comme Chef de partie poisson dans un grand restaurant à Chypre. Il souhaite acquérir de nouvelles compétences et vivre d'autres expériences en allant travailler ensuite dans d'autres lieux et des établissements prestigieux comme à Bora Bora ou encore aux États-Unis.

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Il faut savoir s'entourer de personnes compétentes et motivantes. »

VIDÉO DE CHAMPION

L'ÉPREUVE CUISINE EN QUELQUES MOTS

Les compétiteurs et compétitrices doivent réaliser plusieurs assiettes (entrée ou amuse-bouches, plat et dessert) avec des obligations techniques imposées. Un des modules consiste à réaliser un menu mystère à partir d'une liste d'ingrédients et d'un thème imposé. Il faut préparer, cuisiner et décorer des plats à base de viandes, poissons, féculents, céréales et légumes.

L'évaluation porte notamment sur la maitrise des techniques de cuisine, la présentation et la température des plats ainsi que le poids des portions à respecter, la créativité, les combinaisons de textures et de saveurs.

La notation prend aussi en compte l'hygiène et l'organisation de l'espace de travail, le gaspillage et la gestion des coûts.

LA COMPÉTITION EN PHOTOS

LES PARTENAIRES DU MÉTIER