



Aromaticien

Boucher

✓ **Cuisinier**

Pâtissier

Réceptionniste

Responsable hôtel-restaurant

Serveur

## Cuisinier

Quiche lorraine, blanquette de veau, tiramisu... les recettes de base n'ont pas de secret pour lui, ou elle. Le cuisinier maîtrise les principes de la cuisson et de la conservation des aliments. Au quotidien, ce professionnel réalise des plats ou des repas pour le plaisir des papilles et dans le strict respect des règles d'hygiène. Le secteur du tourisme offre beaucoup de débouchés, mais il n'est pas le seul : les cantines des entreprises, des écoles ou des hôpitaux, les enseignes de restauration rapide ou les traiteurs embauchent aussi des cuisiniers. À son compte, le cuisinier travaille seul, mais le plus souvent, il fait partie d'une équipe. Dans une cuisine, tout est très organisé et très hiérarchisé : on commence souvent comme commis avant de devenir cuisinier, chef de partie, second et enfin chef de cuisine ! Avant de laisser s'exprimer sa créativité

tel un candidat de Top Chef, le cuisinier doit faire ses preuves à coup de tâches simples et répétitives : ranger les provisions, laver et éplucher les légumes, préparer les garnitures. Ce que les émissions culinaires télévisées rendent bien, c'est la pression du timing. Il faut de l'endurance, physique et nerveuse, et de la motivation pour travailler debout, dans le bruit et la chaleur. La bonne nouvelle, c'est que la ténacité et l'enthousiasme paient : l'évolution vers plus de responsabilités est rapide.



© Fotolia - auremar

### FORMATION

Du niveau CAP : Cuisine à niveau bac +2 : BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, arts de la table et du service. Le bac pro Cuisine, le bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) et le BP Arts de la cuisine sont de bons sésames pour débiter. Certaines écoles hôtelières privées proposent des diplômes à bac +3 à 5 pour ceux qui visent d'emblée l'excellence (ex. École Ferrandi).



FONDATION  
**CROISSANCE**  
RESPONSABLE  
INSTITUT DE FRANCE