

LES QUALITÉS DU CUISINIER

GÉNÉRALITÉS :

- ➡ Le futur cuisinier qui espère gravir rapidement les différents échelons de la profession devra développer, en plus de son savoir-faire pratique, **certaines qualités.**



PROPRETÉ

Les métiers de la restauration exigent une propreté corporelle et vestimentaire irréprochables.

ORDRE

Être organisé, avoir de la méthode, ranger et nettoyer.

GOÛT

Être capable de discerner et d'associer différentes saveurs.

DISCIPLINE

Elle est nécessaire dans l'intérêt et pour la sécurité de tous.

RESPECT

Accepter que les autres soient différents.
Être au service d'un client.

ÉCONOMIE

Traiter les produits avec soin. Éviter de les gaspiller.

SOBRIÉTÉ

Éviter les boissons alcoolisées et une nourriture trop riche.

PONCTUALITÉ

Respecter les horaires de travail.

RAPIDITÉ

Apprendre à bien travailler, puis le faire ensuite vite.

MÉMOIRE

Utile pour retenir les commandes, les proportions, etc.

INITIATIVE

Savoir prendre des décisions au moment opportun.

CRÉATIVITÉ

Avoir un sens artistique pour la présentation et la composition.