

Un métier, une formation

3 octobre 2011

Page réalisée par Centre France Publicité en partenariat avec l'ONISEP

CUISINIER : LES RECETTES DU SUCCÈS

Le métier donne l'eau à la bouche, d'autant que les embauches sont nombreuses et les possibilités d'évolution rapides pour les jeunes diplômés. A condition d'être mobile et de faire preuve d'une bonne résistance physique.

La cuisine a le vent en poupe. Les émissions et reportages consacrés à ce sujet en témoignent. Pourtant, il serait vain de croire que quelques cours suffisent pour avoir l'étoffe d'un grand chef. Car la cuisine est avant tout un métier. Pour ne pas dire une passion. Comme celle qui anime depuis toujours Didier, aujourd'hui passé maître dans l'art de marier les arômes et les saveurs. « Une fois mon CAP de cuisine en poche, j'ai eu la chance de pouvoir entrer dans un Relais & Châteaux où j'ai pu apprendre mon métier au contact de grands chefs. »

Cette chaîne hôtelière réputée possède de nombreuses enseignes en France et dans le monde. L'occasion pour le jeune apprenti de changer souvent de région et d'acquiescer ainsi les savoir-faire et traditions culinaires de différents terroirs. « En quelques années, j'ai pu me forger un bagage suffisamment



riche et diversifié pour pouvoir devenir chef à mon tour. »

Un projet qui se réalise au sein d'une maison, près de Bordeaux, qui compte deux étoiles au Michelin. Comme à son habitude, Didier s'investit totalement dans sa mission, avant

de rebondir une nouvelle fois en prenant la tête d'un restaurant clermontois. « Lorsqu'on veut apprendre ce métier, il ne faut pas hésiter à se déplacer. Il est même indispensable de changer de région et d'établissement pour pouvoir s'enrichir et progresser. »

Selon Didier, il est aujourd'hui difficile de trouver de bons cuisiniers, c'est-à-dire des personnes vraiment impliquées dans leur métier. « On ne peut pas être cuisinier sans être passionné ! Car le rythme de travail est intense, tout comme le stress qu'il génère. On est debout du matin jusqu'au soir, avec seulement une interruption dans l'après-midi. On travaille aussi le samedi, le dimanche et les jours fériés. » Pas facile, dans ces conditions, de concilier vie professionnelle et vie privée ! Résistance physique et disponibilité sont des conditions indispensables pour exercer. La créativité est nécessaire également, mais, d'après Didier, elle vient le plus souvent avec la pratique. De l'élaboration des recettes à la réalisation des plats, le travail du cuisinier s'apparente à celui d'un artiste. « Il faut aussi faire preuve de rigueur, de persévérance, de ponctualité et surtout de propreté. L'hygiène est, à mes yeux, la qualité première du cuisinier ! »

Aujourd'hui, Didier a revendu son affaire pour raisons personnelles. Depuis cinq ans, il travaille en tant que chef de cuisine pour une entreprise privée. Sa mission : élaborer des repas haut de gamme pour des réceptions. Avec toujours le même plaisir d'apprendre et de se renouveler chaque jour.



170.000 PERSONNES

EFFECTIFS

On compte plus de 170.000 cuisiniers en France, dont 14.000 chefs cuisiniers.

ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE

Avec plusieurs années d'expérience professionnelle, un cuisinier peut devenir chef cuisinier, véritable chef d'orchestre d'un restaurant. Un chef cuisinier peut aussi devenir directeur de la restauration ou gérant d'un restaurant de collectivité, ou encore s'installer à son compte.

RENSEIGNEMENTS

Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) : 22, rue d'Anjou - 75008 Paris - Tél. 01 44 94 19 94 - www.umi.fr

EN SAVOIR PLUS AVEC L'ONISEP

- Parcours « les métiers de l'hôtellerie restauration », 2011, 12 euros

- Le Dico des métiers, 2011, 14,90 euros - www.onisep.fr/clermont

Durée des études



CAP : 2 ans après la 3e
BP : 2 ans après le CAP
MC : 3 ans après la 3e
MC : 1 an après le CAP ou le bac pro
Bac techno : 3 ans après la 3e
BTS : 2 ans après le bac

Coût des études



Etudes gratuites en établissement public. Coût variable en établissement privé. Etudes rémunérées en apprentissage (de 25 à 78 % du SMIC en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans le contrat).

Salaires



Les salaires sont très variables selon le type d'employeur, l'expérience professionnelle et la fonction. Un cuisinier débutant gagne entre 1.365 et 1.800 € bruts par mois.

Embauches



Près de 14.000 postes sont à pourvoir chaque année en France. La restauration française manque aujourd'hui de main d'œuvre.

Localisation



Les emplois se trouvent aussi bien dans les restaurants de chaînes hôtelières que dans les établissements traditionnels, gastronomiques ou de collectivité. Nombre de professionnels tentent aussi leur chance à l'étranger où la cuisine française est très réputée.

Aptitudes



Etre disponible et faire preuve d'une bonne résistance physique. Etre créatif et curieux. Veiller au strict respect des normes d'hygiène.

Comment faire ?

Le premier niveau de diplôme pour exercer ce métier est le CAP cuisine. Le BP cuisinier, avec de l'expérience, permet de devenir chef de cuisine et de s'installer à son compte. En bac pro cuisine, l'élève apprend, en plus de la technique culinaire, l'exploitation économique et comptable du restaurant. La MC permet d'acquiescer une spécialisation. Le bac techno hôtellerie se prépare en passant par une seconde spécifique. Les titulaires de ce bac poursuivent généralement leurs études en BTS hôtellerie-restauration.

Statut scolaire

CAP Cuisine
03 Montluçon, LP Saint Vincent, tél. 04 70 28 04 66
03 Yzeure, LP J. Monnet, tél. 04 70 46 93 01

15 Aurillac LP R. Cortat, tél. 04 71 45 60 60
63 Brassac-les-Mines, LP F. Rabelais, tél. 04 73 54 17 69

Bac pro cuisine

03 Cusset, Lycée V. Larbaud, tél. 04 70 96 54 00
03 Montluçon, LP Saint Vincent, tél. 04 70 28 04 66
03 Yzeure, LP J. Monnet, tél. 04 70 46 93 01
15 Aurillac LP R. Cortat, tél. 04 71 45 60 60
43 Brioude, lycée Saint Julien, tél. 04 71 50 13 95
43 Le-Puy-en-Velay, LP J. Monnet, tél. 04 71 06 61 71
43 Yssingeaux, Lycée E. Chabrier, tél. 04 71 59 02 87
63 Chamalières, Lycée, tél. 04 73 31 74 50

MC Cuisinier en dessert de restaurant

63 Chamalières, Lycée, tél. 04 73 31 74 50

Bac techno hôtellerie

03 Cusset, Lycée Valéry Larbaud
63 Chamalières, Lycée, tél. 04 73 31 74 50

BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service

03 Cusset, Lycée V. Larbaud, tél. 04 70 96 54 00
63 Chamalières, Lycée, tél. 04 73 31 74 50

Apprentissage

CAP Cuisine
03 Arvemes, IFI 03, tél. 04 70 35 13 50
15 Aurillac, IFPP, tél. 04 71 63 81 81
43 Bains, IFP 43, tél. 04 71 57 98 00
63 Clermont-Ferrand, Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00
BP Cuisinier

03 Arvemes, IFI 03, tél. 04 70 35 13 50

15 Aurillac, IFPP, tél. 04 71 63 81 81

63 Clermont-Ferrand, Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00

Bac pro Cuisine

03 Arvemes, IFI 03, tél. 04 70 35 13 50

15 Aurillac, IFPP, tél. 04 71 63 81 81

43 Bains, IFP 43, tél. 04 71 57 98 00

63 Clermont-Ferrand, Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00

MC art de la cuisine allégée

63 Clermont-Ferrand, Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00

MC cuisinier en dessert de restaurant

03 Arvemes, IFI 03, tél. 04 70 35 13 50

43 Bains, IFP 43, tél. 04 71 57 98 00

63 Clermont-Ferrand, Institut des métiers, tél. 04 73 23 60 00

BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service

15 Aurillac LP R. Cortat, tél. 04 71 45 60 60

(avec le CFA ENA, tél. 04 73 99 35 36)

Formation professionnelle continue

Le CAP cuisine, le Bac pro cuisine, le BTS hôtellerie-restauration sont proposées en formation professionnelle par le réseau des Greta.

www.greta-auvergne.fr



Toute l'info
sur les métiers et les formations
www.onisep.fr/clermont
04 73 43 62 62
vos achats en ligne :
www.onisep.fr/lalibrairie

