

# CUISINIER par **Ophélie**

DESCRIPTION DES ACTIVITES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom exact du métier est 1<sup>er</sup> sous chef de cuisine (second après le chef)</li> <li>- les activités sont préparer le service du soir, les séminaires et les clients individuels. Ce métier consiste a nourrir des personnes selon leurs envies ou participer a l'élaboration des menus.</li> <li>- pour ce métier on n'a besoin d'accessoires de cuisine( poils, casseroles...) et les machines utilisées sont : le four, une gazinière</li> <li>- il y a une part d'initiative dans le métier car le cuisinier peut mettre sa touche personnelle</li> <li>- sa responsabilité est d'encadrée l'équipe.</li> </ul>

QUALITES NECESSAIRES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pas de contre-indication médical à par les allergies alimentaires</li> <li>- il faut être imaginatif ,organisé et précis.</li> <li>- Il faut de bonne condition physique et nerveuse</li> <li>- Il faut être autoritaire ,autonome et gestionnaire pour les chef d'équipe .</li> </ul>

LES ETUDES
<p><b>Niveau CAP-BEP-MC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- on commence a CAP cuisine</li> <li>- BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie</li> <li>- MC arts de la cuisine allégée ; cuisinier en desserts de restauration</li> </ul> <p><b>Niveau bac</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bac pro restauration</li> <li>- bac techno hôtellerie</li> <li>- BP cuisinier</li> </ul> <p><b>Niveau bac +2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BTS hôtellerie-restauration, option art culinaire, art de la table et du service</li> </ul>

CONDITIONS DE TRAVAIL	
<ul style="list-style-type: none"><li>- travail à l'intérieur d'une cuisine</li><li>- il travaille en équipe</li><li>- il travaille avec un uniforme et doit avoir une condition d'hygiène très stricte à respecter</li><li>- les horaires varient selon les horaires du chef(ex : quand le chef travail le matin , le 1<sup>er</sup> sous chef travaillera le soir)</li><li>- risque de se brûler ou de se couper</li></ul>	
Aspects positifs du métier	Aspects négatifs du métier
Il peut étaler sa créativité. Relationnel	Vie de famille difficile Métier éprouvant Soucis de la propreté et de l'hygiène

CARRIERE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- on peut aller de 1250 euros (pour un débutant) à 1400 euros</li> <li>- ils peuvent monter en grades(ex : on commence de commis de cuisine et on peut monter jusqu'à chef de cuisine.)</li> <li>- recrutement selon le nombre d'étude</li> </ul>
DEBOUCHES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- la restauration et l'hôtellerie traditionnelles ,la restauration collective</li> <li>- offre constante</li> <li>- localisation géographique dans la France entière</li> </ul>