



## Le métier

Le cuisinier établit les menus et passe les commandes auprès des fournisseurs ou sur les marchés.

Chaque jour, il met toute sa créativité et son imagination au service de ses produits pour concocter de savoureuses compositions dans le respect de la célèbre tradition culinaire française.

Légumes, viandes, poissons, crustacés, pâtes, sauces, farces, entremets, fruits, pâtisseries, glaces... sont présentés dans les assiettes avec un véritable sens artistique.

Ambassadeur du goût, le cuisinier contribue à la réputation du restaurant grâce à ses créations culinaires toujours renouvelées.



## L'environnement de travail

Le cuisinier exerce son métier dans un restaurant gastronomique, une chaîne hôtelière, un restaurant d'entreprise, dans l'industrie agro-alimentaire ou le secteur du tourisme, en France comme à l'étranger. L'image de marque de la cuisine française est reconnue dans le monde entier. Elle offre de nombreuses possibilités d'emplois à l'étranger.

## Les qualités requises

- Hygiène et propreté rigoureuse
- Sens de la méthode et de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Disponibilité (horaires décalés)

## L'évolution professionnelle

Selon sa qualification professionnelle et son expérience, le cuisinier peut être chef de partie ou chef de cuisine, dans tous les types de restaurant. Avec quelques années d'expérience, il peut devenir chef d'entreprise.

## Filière Formation Cuisinier

