Métier de Cuisinier

1. Quand on est cuisinier on prépare des plats, mais on fait le marché pour acheter les légumes, on fait la vaisselle après chaque plat cuisiné et on nettoie tout avant la fermeture.

2. Il faut pour être cuisinier le CAP cuisine, le BAC pro de restauration ou de lôart de la décoration de table.

3. Le cuisinier travaille dans les restaurants et les hôtels traditionnels. Mais aussi dans la restauration collective avec des horaires plus réguliers. Les débouchées sont importants.
La rémunération dôun cuisinier est de 1 400 à 2 500 par rapport
à lôétablissement et à lôexpérience.

4. Le métier de cuisinier exige de lôimagination pour inventer des nouvelles recettes et pour présenter la table de façon attrayante. Et il faut savoir gérer le stress et lôorganisation pour ne pas être débordé par les taches à accomplir.

5. Les matières dont on a besoin sont :

Les mathématiques
Le français
Les arts plastiques
La physique-chimie
La science de la terre et la vie
Lôéduction sportive.

Un lycée professionnel se trouve à Breuil le vert.