

Quel est le métier de cuisinier(ère)

Le métier de cuisinier a pour but de faire des plats, il faut avoir beaucoup de patience, avoir de la maîtrise, avoir les bons goûts des bonnes choses, avoir de bonnes relations avec d'autres cuisiniers. Vers 8 h il réceptionne les livraisons des produits, vers 8 h 30 il faut commencer à faire le repas du midi. Il faut nettoyer le plan de travail à chaque fois, il faut environ entre 17 et 20 h de travail par jour. Il faut aussi changer la carte tous les mois. Le salaire moyen d'un chef cuisinier est de 2 500 € par mois et pour un chef d'un restaurant gastronomique il est en moyenne de 3 250 €.



Comment passer des épreuves de cuisine

- Il faut faire un CAP cuisine en 2 ans après la 3^e au minimum. Le CAP est un des diplômes requis pour être cuisinier avec le Bac Pro cuisine en 3 ans, qui donnent les techniques de base. Ils peuvent être complétés par une ou plusieurs Mention Complémentaire du domaine.

