

Les entreprises, les types de restaurants

quelque soit la formule, il s'agit toujours de fabriquer, transformer, assurer l'hygiène et servir au moment des repas.

CAFETARIA OU FAST FOOD : service "au comptoir".

les clients sont servis à un comptoir, parfois par les cuisinier(e)s eux-mêmes.

On y vend des produits conditionnés à l'unité (sandwiches, assiettes préparées...)

Il y a toutes sortes de clientèles, des jeunes aux cadres d'entreprises...

RESTAURANT CLASSIQUE, restaurant de chaînes thématiques, enseignes...

avec ou sans bar, toutes les formules existent, du traditionnel à la crêperie, pizzeria...

Les produits sont plus ou moins spécialisés selon le thème culinaire (région, pays)

mais toujours assez simples, le service et le cadre sont également simples.

La clientèle est mixte : quartier, passage, touristes, habitués selon l'emplacement.

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES qui existent dans tous les styles de cuisine

Ces restaurants sont des références en matière de cuisine, ils sont reconnus, "cotés", réputés

Les produits sont de haute qualité, les cuisiniers (nombreux) ont une solide expérience

Des lieux chargés d'histoire, luxueux, feutrés, élégants, clientèle internationale

ou locale qui cherche la très haute qualité, le raffinement, l'exceptionnel...

RESTAURANTS D'ENTREPRISE OU DE COLLECTIVITE

ils sont installés dans des hôpitaux, écoles, maisons de retraite, de vacances...

Les produits proposés sont simples, choix réduits, tout est prévu pour servir le plus grand nombre de clients en peu de temps ou des personnes en séjour (hôpital...)

La cuisine peut être fabriquée sur place ou bien livrée depuis une cuisine centrale.

TRAITEURS ET BANQUETS

Il s'agit de servir des buffets, des repas assis à des grands nombres de personnes.

Les cuisiniers peuvent participer au service, fabriquer sur place ou avant en cuisine centrale, en laboratoire pour la pâtisserie.

La restauration française est réputée pour sa cuisine, ses ambiances, le service ainsi que les habitudes de consommation : plats variés, travaillés selon les régions et les produits, accompagnés de vin... un certain "art de vivre" mondialement connu.

Hormis les restaurants d'enseignes qui proposent les mêmes produits quelque soit le lieu, chaque établissement est différent. C'est le Chef qui donne le style de la cuisine. L'équipe autour du Chef participe à la renommée du restaurant avec les personnes en salle, son rôle est primordial.

Les métiers et les aptitudes requises

Selon le type de restauration et son importance -la taille de l'établissement ou la renommée, les postes sont plus ou moins nombreux, plus ou moins spécialisés. On parle de "brigade" pour les grands restaurants.

Dynamique

Convivial

Souriant, agréable

Organisé

Propre, soigneux

Résistance au stress

Discipliné

Créatif, imaginatif

Bonne mémoire

Rapide, intuitif

Habilité manuelle

Résistance physique

Rapidité

Réactivité

Esprit d'équipe

- Chef de cuisine Executive Chef
- Sous-Chef, Second(e)
- Chef de partie
- Charcutier, boucher(e)
- Tournant
- Commis(e)
- Aide de cuisine

Métiers connexes :

- Chef pâtissier
- Pâtissier
- Boulanger
- Chocolatier
- Commis(e)

Autres métiers

- Chef plongeur
- Plongeur
- Nettoyeur

**Des jobs
qui bougent
à l'avenir assuré.**

Accéder aux métiers, la formation

Les postes d'aide de cuisine permettent d'entrer "par la petite porte", il est possible d'évoluer grâce à l'expérience et à la formation rapidement.

Ce sont des métiers ouverts, dont les besoins en personnel sont très importants.

La formation "terrain" :

Vous apprenez le métier tout en travaillant, vous découvrez au fur et à mesure, mais des formations en entreprise sont indispensables pour progresser :

l'hygiène, les spécialités culinaires, la gestion éventuellement...

L'apprentissage, le contrat de professionnalisation :

C'est un contrat avec un école, une entreprise et vous. Vous apprenez dans le centre et chez l'employeur, à la fin un diplôme est attribué après un examen.

Les écoles hôtelières, les centres de formation initiale :

Les formations en restauration "cuisine pâtisserie" donnent les bases du métier, ensuite les choix sont vastes : gastronomique, traditionnel, traiteur, collectivités...

Certaines écoles proposent ensuite une qualification spécialisée supérieure.

Comme les instituts de haute cuisine de réputation internationale.

Les changements de carrière :

Vous avez commencé en salle, à la plonge... vous changez pour la cuisine.

Le milieu professionnel vous est connu, mais vous avez besoin de formations pour apprendre les techniques et les bases des métiers.

Pour progresser :

La formation :

La gestion, la cuisine gastronomique, le management... si vous voulez devenir Chef, gérant ou responsable de production.

La gestion, le commercial, la direction d'entreprise... si vous souhaitez ouvrir votre propre restaurant ou en reprendre un.

L'expérience :

Les entreprises proposent des postes, c'est à vous d'évoluer et de progresser.

Rien n'est définitivement acquis ni fini : les métiers sont évolutifs, il y a réellement plein d'opportunités.

L'expérience à l'international est toujours riche, elle ouvre l'esprit;



Les écoles et centres de formation. (formations qualifiantes)

Dans beaucoup de départements, il y a des centres de formation, des écoles ou des lycées spécialisés en cuisine et pâtisserie, éventuellement en management pour compléter la formation.

Voyez la liste dans "l'espace partenaires" de Monstaff, aux rubriques "écoles", "centres" ou "formations qualifiantes".

La formation permet d'acquérir les techniques de fabrication, la gestion, certaines spécialités selon les projets que vous avez. La cuisine s'apprend, elle est créative et inventive, mais cela ne s'improvise pas. Les stages sont une excellente école de progrès.

Pour accéder à certains postes d'encadrement, les candidats diplômés auront plus de chances que les autodidactes.

Les centres de formation spécialisés. (formations courtes en entreprise)

Vous êtes en poste dans une entreprise, vous avez des droits pour votre formation professionnelle.

Afin de vous orienter vers les postes d'encadrement, vous pouvez entreprendre des formations courtes dites "de perfectionnement" avec l'accord de votre employeur.

Vous pouvez également vous former à des spécialités comme "traiteur", le sous-vide, la pâtisserie, la gestion pour compléter vos connaissances.

A l'issue d'un cycle de formations, vous pourrez plus aisément répondre aux critères demandés pour le recrutement de Chef de partie, Chef... et envisager une évolution.

Les lycées et les écoles

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME
TOULON PROVENCE MEDITERRANEE
Quartier St-Louis - Place Vatel - 83000 Toulon
Fax : 04/94/09/70/82 Tel : 04/94/09/70/80



lthtoulon@wanadoo.fr

DIPLOMES PREPARES :

BTS hôtellerie restauration option B : art culinaire, art de la table et du service (2 ans)

NIVEAU : BAC + 2 niveau III

POUR ACCEDER : titulaires du BAC technologique hôtellerie
ou mise à niveau validée de 1 an pour les titulaires des autres BAC

BEP hôtellerie option cuisine (2 ans)

NIVEAU : post collège Niveau V

POUR ACCEDER : tous les collégiens

BAC PRO restauration option cuisine (2 ans)

NIVEAU : post BEP hôtellerie option cuisine Niveau IV

POUR ACCEDER : les titulaires du BEP hôtellerie

MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT (1 an)

NIVEAU : post BEP hôtellerie option cuisine Niveau III

POUR ACCEDER : les titulaires du BEP hôtellerie option cuisine

Les associations, les concours.

