

LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION : « CRÉER, CUISINER, PRODUIRE »

❖ Chef de cuisine

- **Vos missions**

- ✓ Vous concevez les cartes et les menus.
- ✓ Vous êtes responsable des achats et des stocks.
- ✓ Vous supervisez et gérez l'ensemble des dépenses liées au bon fonctionnement de la cuisine.
- ✓ Vous intégrez, formez, encadrez et animez l'équipe de cuisine.
- ✓ Vous contrôlez la réalisation, la qualité et l'envoi des plats, dans la conformité des fiches techniques.
- ✓ Vous garantissez le respect des règles d'hygiène.
- ✓ Vos qualités
- ✓ Vous êtes passionné par la cuisine.
- ✓ Vous êtes créatif et disponible.
- ✓ Vous témoignez d'un esprit d'initiative.
- ✓ Vous avez le sens des responsabilités, de l'organisation et de la gestion.
- ✓ Vous êtes pédagogue et animateur d'équipe.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Adjoint de direction
- ✓ Directeur de restaurant
- ✓ Acheteur
- ✓ Responsable Marketing produits

- **Votre formation**

- ✓ CAP Cuisine + expérience
- ✓ Bac pro Cuisine + expérience
- ✓ BTS MHR

❖ Chef de partie

- **Vos missions**

- ✓ Vous êtes responsable du contrôle et du rangement des marchandises de votre partie.
- ✓ Vous fabriquez, dressez, envoyez les plats relevant de votre partie : poissons, viandes, sauces, entremets.
- ✓ Vous organisez et contrôlez le travail des commis et apprentis.
- ✓ Vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Vous veillez à offrir au client des produits de qualité.

- **Vos qualités**
 - ✓ Vous êtes rapide, organisé et efficace.
 - ✓ Vous êtes passionné par la cuisine.
 - ✓ Vous avez l'esprit de service.
 - ✓ Vous savez transmettre votre savoir-faire.
 - ✓ Vous connaissez les règles d'hygiène.
 - ✓ Vous avez la capacité de travailler en équipe.
 - ✓ Vous êtes rigoureux et méthodique.
- **Vos perspectives d'évolution**
 - ✓ Second de cuisine
 - ✓ Chef de cuisine
- **Votre formation**
 - ✓ CAP Cuisine + expérience
 - ✓ Bac pro Cuisine + expérience
 - ✓ BTS MHR

❖ Commis de cuisine

- **Vos missions**
 - ✓ Vous participez au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.
 - ✓ Vous effectuez la mise en place nécessaire à la réalisation des plats.
 - ✓ Vous respectez les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires.
 - ✓ Vous participez à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client.
 - ✓ Vous veillez à l'entretien de la cuisine et du matériel.
 - ✓ Vous respectez scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.
- **Vos qualités**
 - ✓ Vous avez la passion pour la cuisine.
 - ✓ Vous avez le goût du travail en équipe.
 - ✓ Vous êtes rigoureux, méthodique, efficace, adroit et organisé.
 - ✓ Vous avez le sens du détail et de la qualité.
- **Vos perspectives d'évolution**
 - ✓ Chef de partie
 - ✓ Second de cuisine
 - ✓ Chef de cuisine
- **Votre formation**
 - ✓ CAP Cuisine
 - ✓ Certificat de qualification professionnelle Cuisine
 - ✓ Bac pro Cuisine

❖ Économe

- **Vos missions**

- ✓ Vous effectuez, sous la responsabilité des différents chefs de service, les commandes des marchandises.
- ✓ Vous réceptionnez et contrôlez la qualité des marchandises à la livraison.
- ✓ Vous veillez à la bonne conservation des marchandises et à la rotation des stocks, dans le respect des règles d'hygiène.
- ✓ Vous distribuez les marchandises aux services demandeurs.
- ✓ Vous réalisez les inventaires régulièrement.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous êtes méthodique, rigoureux et ordonné.
- ✓ Vous témoignez d'une capacité de gestion.
- ✓ Vous avez le sens de l'organisation et la capacité d'anticipation.
- ✓ Vous êtes intègre et autonome.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Acheteur

- **Votre formation**

- ✓ Bac pro Cuisine, bac pro Commercialisation et services en restauration
- ✓ BTS MHR

❖ Employé de restauration secteur Cuisine

- **Vos missions**

- ✓ Vous préparez et dressez les plats froids (hors-d'œuvre, salades, desserts...) ou chauds (plats cuisinés), en vous conformant aux procédures de fabrication.
- ✓ Vous participez à l'approvisionnement des buffets, au service et conseillez les clients en appliquant les standards de qualité.
- ✓ Vous participez au nettoyage et à l'entretien des locaux, du matériel en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous avez le goût de la cuisine et de la mise en valeur des plats.
- ✓ Vous aimez le contact avec les clients, vendre et faire plaisir.
- ✓ Vous aimez travailler en équipe.
- ✓ Vous faites preuve d'initiative et d'autonomie.
- ✓ Vous savez vous adapter à différentes situations.
- ✓ Vous êtes responsable et motivé.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Employé de restauration secteur Service
- ✓ Tuteur
- ✓ Animateur de service
- ✓ Adjoint de direction, directeur de restaurant

- **Votre formation**

- ✓ CAP Agent polyvalent de restauration
- ✓ Certificat de qualification professionnelle Agent de restauration, Employé technique de restauration, Employé qualifié de restauration
- ✓ CAP Assistant technique en milieux familial et collectif
- ✓ CAP Cuisine
- ✓ CAP Commercialisation et services en HCR

❖ Pâtissier en restaurant

- **Vos missions**

- ✓ Vous concevez et élaborez les desserts de la carte en collaboration avec le chef de cuisine.
- ✓ Vous participez au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.
- ✓ Vous réalisez la préparation des pâtes salées, sucrées, des pâtisseries et entremets et autres desserts de la carte.
- ✓ Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous êtes passionné par la pâtisserie.
- ✓ Vous êtes organisé et soigneux.
- ✓ Vous savez être créatif et rigoureux.
- ✓ Vous avez le goût de la décoration.
- ✓ Vous aimez le travail en équipe.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Chef de partie
- ✓ Chef pâtissier

- **Votre formation**

- ✓ CAP Pâtissier
- ✓ Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- ✓ Brevet de maîtrise Pâtisserie