

L'ALTERNANCE, t'y penses ?

La restauration

Le métier

La restauration offre de nombreux débouchés, notamment en cuisine. De la création d'un foodtruck, à la réalisation de plats dans des établissements étoilés en passant par le management d'équipe dans un restaurant.

Les débutants démarrent leur carrière comme commis de cuisine. Le commis participe à la préparation d'une ou plusieurs parties du menu, sous le contrôle d'un cuisinier.

Le chef cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats du menu. Il travaille seul ou à la tête d'une brigade.

Le chef de partie, quant à lui, est un cuisinier qui s'est spécialisé dans une discipline particulière : les sauces, les rôtis, les poissons, les entremets ou encore les pâtisseries.

Il s'agit de métiers exigeants aux horaires éprouvants, assurés par de véritables passionnés. Les employés de cuisine doivent faire preuve de dynamisme, de rigueur et d'une organisation sans faille. Il s'agit également de métiers où la mobilité internationale est possible. La restauration manque de personnel qualifié et recherche constamment de nouveaux talents.

Rémunération

À partir du SMIC, variable selon l'expérience et l'employeur.

Formations gratuites/publiques en alternance

De nombreux CFA et lycées professionnels comme le CFA Médéric à Paris ou le CFA Campus du Lac à Bordeaux proposent des formations aux métiers de la cuisine, du BTS aux mentions complémentaires.

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/Post-bac/bts-management-en-hotelierie-restauration-option-a-management-d-unite-de-restauration#acces-formation>

Formations privées en alternance

L'école Ferrandi Paris propose une grande variété de formations, du CAP au bac +6. Le CAP cuisine, le BTS Management en hôtellerie restauration option management d'unité de production culinaire (MHR) et le brevet professionnel arts de la cuisine sont accessibles post-bac en alternance sur dossier. <https://www.ferrandi-paris.com/fr/formations-cuisine>

L'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) propose des formations en apprentissage, allant du CAP au Master.

<https://www.epmt.fr/2018-formations-initiales-pour-les-15-30-ans.html>