

CUISINIER

L'étoffe d'un chef

Les cuisiniers le disent tous : pour s'épanouir dans ce métier, il faut aimer faire plaisir aux autres. Il faut aussi cumuler de nombreuses qualités : être logique, rigoureux, rapide, efficace, concentré, courageux, respectueux des autres... Apporter du bien-être s'apprend au contact de ceux qui ont le savoir-faire, dans les cuisines des restaurants mais également en formation !

CHIFFRES CLÉS

- 27 milliards d'euros de chiffres d'affaires
- On distingue la restauration collective de la restauration traditionnelle
- Le secteur de l'hôtellerie-restauration comprend 800 000 actifs dont 600 000 salariés (les trois-quarts en restauration)

(SOURCE : DIRECTION DU TOURISME)

Le secteur de la restauration a besoin de bras, du petit restaurant de quartier au grand gastronomique. Pour les jeunes intéressés, les opportunités de travail sont importantes. Mais pour entrer dans ces métiers, mieux vaut passer par la case formation.

Dans les Maisons familiales, les plus jeunes peuvent découvrir ces métiers dans le cadre du préapprentissage avant 16 ans. C'est un bon moyen de tester sa

motivation avant d'entreprendre une formation en CAP « Cuisine » ou en BEP « Métiers de la restauration » pour apprendre les bases du métier. Au contact des professionnels, les apprentis reproduisent les gestes et les recettes : entrées froides ou chaudes, plats (viande ou pois-

son avec sa garniture, desserts. Le CAP en poche, le jeune sera commis. C'est un passage obligé dans la carrière d'un cuisinier. Les jeunes motivés peuvent gravir rapidement les échelons en cuisine. Le commis avec l'expérience passera second, puis chef de partie avant de devenir,

s'il en a les capacités, lui même chef cuisinier, le chef d'orchestre qui envoie les assiettes en salle.



ASSIETTE : ERIC CHAREYRE

Quand la cuisine est un art ! Savoir mettre en valeur les produits, les saveurs et les couleurs dans une recherche toujours renouvelée... Le savoir-faire français est très apprécié à l'étranger.

RÉPARTITION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

(EN MILLIONS DE REPAS OU DE PRESTATIONS)

5 milliards de repas ou prestations sont servis par an.

2700 Restauration collective

910 Restauration traditionnelle

540 Restauration d'hôtel

500 Restauration rapide

100 Restauration dans les transports

SOURCE : INSEE - GIRA FOOD SERVICE / OBSERVATOIRE DE L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION



CUISINIER GESTIONNAIRE DE COLLECTIVITÉS (NIVEAU IV)

Le cuisinier gestionnaire de collectivités est responsable de l'économat, organise et assume la production et la distribution des repas dans une collectivité en respectant des normes d'hygiène très strictes, l'équilibre alimentaire et le budget. Il est également responsable du personnel et organise leur planning. Les collectivités sont par exemple les cantines scolaires, les restaurants d'entreprises, les hôpitaux, les prisons, les maisons de retraite. Selon l'importance des structures, le cuisinier gestionnaire travaille avec un diététicien, un économiste et une équipe en cuisine. Cette formation intéresse des personnes qui ont déjà une bonne expérience professionnelle. La régularité des horaires permet de concilier plus facilement vie familiale et professionnelle. Peu de qualifications existent à ce niveau. Le titre de l'UNMFREO est particulièrement recherché. Cinq associations du réseau le mettent en place. ■

► En cuisine, l'ordre règne et la hiérarchie doit être respectée. Tous les maillons de la chaîne du commis au plus grand chef doivent travailler en harmonie. Le rythme est soutenu. La journée commence tôt et finit tard avec une interruption dans l'après-midi. Cela nécessite d'avoir une bonne condition physique. Quand le restaurant est important et que le personnel est nombreux, les équipes sont

organisées en brigades. Après un niveau V, il est possible de poursuivre ses études. Le brevet ou le bac professionnel est une marche vers l'autonomie. Le jeune sera responsable d'un poste. Il apprend à gérer du personnel, effectuer des commandes, calculer un prix de revient, organiser les tâches, maîtriser les techniques. Les jeunes peuvent également se

former au métier de traiteur. En complément de leur formation de niveau V ou IV, il est possible de se spécialiser dans les desserts de restaurant. La formation

met l'accent sur la décoration de l'assiette. C'est un métier artistique. C'est la touche finale d'un repas réussi. En cuisine, c'est le chef pâtissier qui est responsable des desserts.

témoignage /// ÉRIC CHAREYRE

PATRON DE L'HÔTEL-RESTAURANT « L'OR DU TEMPS »

“ LE PLAISIR EST DANS L'ASSIETTE ”



Depuis l'âge de 14 ans, Éric Chareyre sait qu'il veut travailler dans les métiers de bouche. Il s'est formé comme charcutier-traiteur puis comme cuisinier à la MFR de Saint-Alban-Leyse en Savoie. Il multiplie ensuite les expériences dans les grands restaurants, met à profit sa formation, apprend sur le tas le métier de pâtissier. À 23 ans, il est chef, avec déjà presque dix ans d'expérience. « C'est un challenge. Il faut croire en ses capacités ». Puis il saute encore le pas, s'associe et devient patron pendant six ans. En 1999, il rachète un hôtel-restaurant avec sa femme à Saint-Alban-Leyse. Un établissement fermé depuis deux ans. Il a aujourd'hui 80 couverts, 18 chambres, 2 salles de séminaire. Il a des projets pour agrandir l'hôtel, le restaurant et créer un plan d'eau. Il est le chef en cuisine et travaille avec une équipe de 4 personnes. Les clients viennent chercher à « L'or du temps » une cuisine innovante faite avec de bons produits du terroir, des recherches de saveurs et un bon rapport qualité prix. Juste retour des choses, il forme 2 apprentis de la MFR de Saint-Alban-Leyse. « Cela fait partie du métier de transmettre ce qu'on sait, d'avoir la patience de former des jeunes. C'est l'avenir. J'aime ce contact. Ce sont mes petits poulains, je suis très fier d'eux quand ils réussissent, ce qui est toujours le cas si les jeunes et les parents viennent dans un bon état d'esprit ». ■

RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective offre également des débouchés intéressants pour les cuisiniers. Elle a l'intérêt d'offrir des horaires plus stables. En MFR, il est possible de se former comme agent polyvalent de restauration (qui est chargé de la cuisine, du service et du nettoyage) puis comme gestionnaire de collectivités (lire ci-dessus).

Par rapport à la cuisine traditionnelle, ce sont les quantités qui sont privilégiées. Le respect des normes d'hygiène est plus strict et l'équilibre alimentaire est de rigueur pour une clientèle qui est contrainte de se nourrir chaque jour au même endroit. La cuisine est toujours affaire de savoir-faire. « Il est important de multiplier les expériences », explique Michel Martinet de la MFR de Balan, y compris à l'étranger. C'est un métier de rencontres. Les jeunes apprennent auprès des plus grands, de restaurant en restaurant, avant de s'installer eux-mêmes. Le cuisinier travaille sans filet. C'est

témoignage /// JEAN-MARC RÉBÉ

MAÎTRE DE MAISON À LA MFR DE BALAN

“ SACRÉ MEILLEUR CUISINIER DE COLLECTIVITÉ ”



À 41 ans, Jean-Marc Rébé, maître de maison à la Maison familiale de Balan dans l'Ain, est sacré meilleur cuisinier de collectivité de France à la suite du concours Gargantua. Il se prépare à défendre les couleurs de la France à Paris à l'automne prochain pour le concours international.

« À partir d'un thème imposé, nous devons créer une recette réalisable pour une centaine de personnes qui respecte un prix de revient peu élevé.

Les 14 ans passés comme commis, chef de partie puis bras droit du

patron dans les cuisines des grands restaurants l'ont aidé dans cette tâche. « Je n'avais jamais passé de concours auparavant. Un jour un collègue m'a encouragé à m'inscrire. Je suis un battant. J'ai tout donné. Le travail a payé. Préparer une telle aventure oblige à remettre en question son savoir-faire. » Pour préparer le filet mignon et un dessert comprenant une génoise, Jean-Marc Rébé n'a rien laissé au hasard. Préparer un concours demande beaucoup de travail personnel. Il faut d'abord élaborer la recette, faire des recherches,

travailler sur les modes de cuisson, l'assaisonnement, les saveurs, la présentation. Il faut également prendre en compte le bon équilibre alimentaire entre légume vert et féculent. Le jury juge là-dessus comme sur la technique et l'hygiène. Une fois la recette au point, il faut travailler le geste pour perdre le moins de temps possible. Jean-Marc avait préparé 17 fois son filet mignon. « Ce prix-là, je le partage avec toute l'équipe de la MFR que je représentais, de la comptable à la secrétaire en passant par Julien Ponthus, le formateur en pâtisserie qui est mon coach dans ce domaine... À l'automne prochain, Jean-Marc Rébé se prépare à se mesurer aux grands chefs de collectivités. Il réfléchit au sort qu'il va réserver à la Saint-Jacques en coquille et à son dessert à l'orange. Ses collègues se réjouissent déjà à l'idée de servir de cobayes pour goûter aux essais.

Et les jeunes? « Ils croient qu'en restauration collective, nous savons ouvrir des boîtes de conserve et préparer des congelés », dit-il en souriant. « Cela leur montre une autre réalité! » ■



un métier reconnu. Il n'est plus cantonné en cuisine. Il va en salle, mesurer directement la satisfaction des clients. « À travers ce métier rigoureux, exigeant, mais passionnant, nous éduquons les jeunes à la vie », conclut un moniteur de la MFR du Fontanil à Saint Alban-Laysse. ■

LE MÉTIER DE CUISINIER

Le réseau des MFR prépare les diplômes et titres suivants :

- **CAP** Cuisine
- **CAP** Agent polyvalent de restauration
- **BEP** Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- **Mention complémentaire** Cuisinier en desserts de restaurant
- **Brevet Professionnel** Cuisine
- **Bac Professionnel** Métiers de l'alimentation
- **Bac Professionnel** Restauration
- **Cuisinier gestionnaire de collectivités** (titre UNMFREO niveau IV)

22 établissements du réseau des MFR préparent à ces métiers :

- MFR Balan (01)
- MFR Pont de Veyle (01)
- MFR La Roque d'Anthéron (13)
- MFR Vanxains (24)
- MFR Pierrefontaine-les-Varans (25)
- MFR Buis-les-Baronnies (26)
- MFR Saint-Aubin-d'Aubigné (35)
- IREO Saint-Etienne (42)
- MFR Brissac Quincé (49)
- MFR Cholet (49)
- MFR Jallais (49)
- MFR Craon (53)
- MFR Saint-Honoré-les-Bains (58)
- CFP Vimoutiers (61)
- MFR Saint-Alban-Laysse (73)
- MFR Argenton-les-Vallées (79)
- MFR Peyregoux (81)
- MFR Saint-Michel-Mont-Mercure (85)
- MFR Ingrandes sur Vienne (86)
- MFR Saulxures sur Moselotte (88)
- MFR Villevallier (89)
- MFR Ormoy-la-Rivière (91)

EN SAVOIR +

- www.mfr.asso.fr
- www.onisep.fr
- www.metiers-hotel-resto.fr