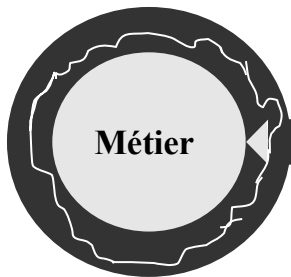
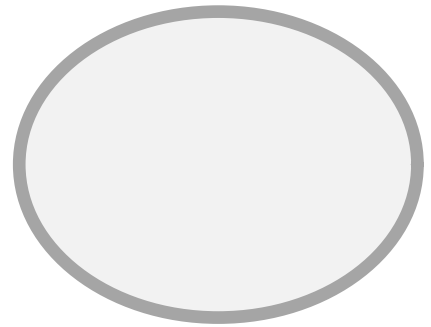


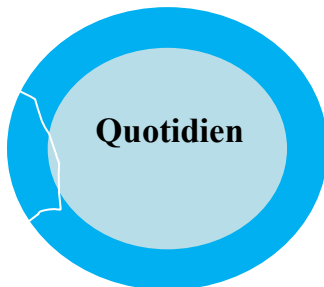
Cuisinière



Métier



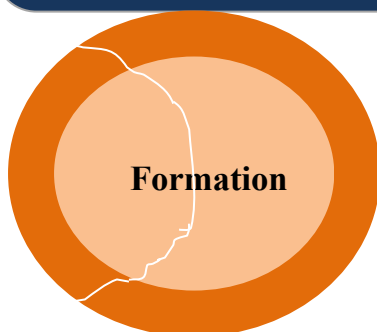
Madame R nous a dit que cela consiste à cuisiner. D'après Madame R ce métier est un métier mixte, il y a des possibilités d'évolution et c'est un métier qui nécessite un travail en équipe dans de grands restaurants par exemple



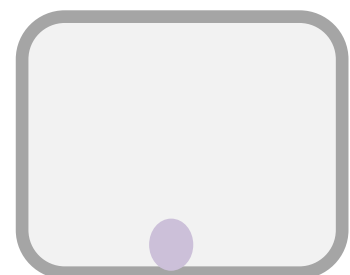
Quotidien

Madame R nous a décrit une de ses journées de travail : Matin: Préparer les entrées, éplucher les légumes, cuire la viande et faire les desserts.

Midi: Dresser les plats et les commandes. Elle effectue 8 heures de travail par jour, il y a des risques quotidiens dans ce métier : les brûlures et les produits de nettoyage.



Formation



**D'après Madame R il faut avoir fait 2 ans minimum d'études : des formations professionnelles ; pour le diplôme il faut un CAP, ces études peuvent être effectuées en alternance dans des grands restaurants.
Les langues étrangères sont utiles (une serveuse doit comprendre un client étranger)**

Inconvénients du métier

D'après Madame R il faut aimer cuisiner et ne pas vouloir ses week-ends libres à tout prix pour ce métier

Aime /aime
le moins



Madame R préfère cuisiner, mais n'aime pas nettoyer les poubelles

Et puis...

Madame R a été amenée à changer de métier quand ses enfants étaient petits

Pauline
GAMBLIN
ROPTIN