



Professeur de Cuisine

Monsieur. D est professeur de cuisine en Lycée Hôtelier

Qu'est-ce que ce métier ?

Ce métier consiste à former de futurs cuisiniers et des dirigeants d'entreprises de restauration

Le quotidien ?

Monsieur. D doit gérer la production en cuisine avec des élèves et étudiants et gérer une production en tant que Chef de cuisine dans différents types de restaurant

Structure(s) possible(s) :

Monsieur. D travaille en lycée hôtelier, on peut travailler dans toutes types de restaurants en tant que cuisinier

Formation(s) ?

Pour exercer ce métier il a fait un BEP Cuisine, un BAC Technologique hôtellerie, un BTS hôtellerie restauration option B « arts culinaires et de la table », une Licence Ingénierie et Commercialisation des produits hôteliers et touristiques

Possibilité(s) d'évolution ?

Il faut travailler toutes les matières car elles sont toutes importantes, il ne faut surtout pas négliger les langues vivantes, c'est bien de voyager pour échanger et découvrir de nouvelles techniques et de nouveaux produits

Avantages du métier ?

La créativité en cuisine, échange avec la clientèle, et le nombre de débouchés possibles

Inconvénients du métier ?

Il ne suit pas toujours le même rythme que l'ensemble de la population, il travaille lorsque certains sont en vacances

Qualités requises ?

Il faut beaucoup de courage et être passionné, c'est un métier « physique »

A surtout éviter ?

Rester replié sur soi-même et ne pas s'ouvrir sur l'extérieur.

Conseils pour notre avenir ?

Il faut être motivé, parler anglais, et avoir une seconde langue vivante

Gwenaëlle Sénoville 4A

