



# Cuisinier

Fiche réalisée avec la collaboration du centre de formation Prom'Hôte à Chagny et de Yohann Chapuis, Chef au restaurant Greuze à Tournus.

Mai 2011

Des éléments ont été mis à jour en 2015

Il n'existe pas une cuisine, mais **des** cuisines. Le métier de cuisinier est donc **très différent** selon le type d'établissement dans lequel il exerce. On trouve :

Des Cuisiniers dans...



### Les restaurants gastronomiques

- ✓ Restaurants bénéficiant d'une reconnaissance (Etoile(s) au Michelin)
- ✓ Cuisine basée sur les produits frais et de saison (produits nobles)
- ✓ Cuisine très créative
- ✓ Clientèle fidèle

### Les restaurants « plat du jour »

- ✓ Les restaurants routiers, les brasseries, les restaurants ouvriers...
- ✓ Cuisine simple
- ✓ Cuisine en plus grande quantité
- ✓ Utilisation de produits moins nobles dont on doit essayer de tirer le meilleur parti.

### Les restaurants semi-gastronomiques

- ✓ Qualité très variable selon les établissements pour une même gamme de prix (20-30€)
- ✓ Cuisine familiale et traditionnelle
- ✓ Utilisation de produits frais ou de produits tout prêt selon la politique de l'établissement
- ✓ Secteur qui souffre économiquement

Des Cuisiniers et des agents de restauration dans...



### Les restaurants de collectivité

- ✓ En hôpital, maison de retraite, établissement scolaire, entreprise...
- ✓ Cuisine en grande quantité
- ✓ Cuisine d'assemblage (produits déjà préparés, surgelés...)

Des agents de restauration dans...



### Les chaînes

- ✓ Cafétéria, fast food...
- ✓ Cuisine en grande quantité
- ✓ Cuisine d'assemblage (produits déjà préparés, surgelés...)

## Paroles de Professionnel

### Yohann Chapuis, chef cuisinier au restaurant Greuze à Tournus.

Après plusieurs années d'exercice dans de prestigieux établissements comme chef de partie, second, sous-chef et chef, Yohann Chapuis a repris en 2008 le restaurant Greuze à Tournus. « Le restaurant connaissait alors des difficultés, il a donc fallu beaucoup travailler. Aujourd'hui, nous avons une clientèle, une bonne réputation et une étoile au Michelin obtenue en 2009. Nous continuons d'avancer, de progresser et d'innover. Aucune journée ne se ressemble, rien n'est figé, c'est ce que j'aime dans mon métier ! nous dit Yohann.

Aujourd'hui, la cuisine est très médiatisée, les gens ont à tort l'impression qu'il est facile de devenir cuisinier et d'ouvrir un restaurant. Il faut bien prendre conscience que cuisiner un bon plat pour 6 personnes un soir n'est pas comparable avec le fait de cuisiner pour une table de 6 où chacun choisit des plats différents, rectifie-t-il. La difficulté n'est pas la même, le métier de cuisinier est un très beau métier, mais qui reste exigeant. L'amplitude horaire est importante, mais les satisfactions le sont aussi. »

Yohann accueille facilement stagiaires, apprentis, journalistes pour montrer la réalité du métier : « Je suis inquiet pour l'avenir, j'ai peur qu'on manque de personnes qualifiées. Il faut donner envie aux gens de se lancer dans ce secteur. C'est pourquoi j'ouvre ma cuisine à tous, il est important de faire connaître notre métier, de montrer sa technicité. »

Aujourd'hui, la plupart des chefs jouent le jeu, les cuisines ne sont plus des lieux fermés. Ils partagent leur passion au travers d'émissions de télévision, de livres... « Il y a quelques années en arrière, les chefs avaient peur de se faire voler leurs recettes, leurs astuces. Monsieur Ducasse a été un des premiers à partager ses véritables recettes. Et il ressent d'ailleurs une certaine fierté à inspirer les autres. Aujourd'hui, il faut faire preuve de transparence, il faut échanger, communiquer. Je discute d'ailleurs régulièrement avec d'autres chefs pour échanger des informations, des idées. Il faut casser l'image du chef colérique et dur qui crie sur sa brigade. Cela existe encore, malheureusement, mais les mentalités changent. Dans ma brigade, je privilégie la communication, le travail d'équipe et la bonne entente.

### Mais comment choisit-il ses produits ?

Yohann met un point d'honneur à cuisiner des produits de qualité et de saison. « Je les choisis moi-même. Je me rends très régulièrement chez mes fournisseurs : je traite avec un marchand de pigeons, un volailler, un boucher, un maraîcher, un fromager... Ce sont des producteurs locaux que je connais bien et avec qui j'ai noué de bonnes relations. Par exemple, mon maraîcher vient de m'appeler pour me prévenir que d'ici une semaine, il pourrait me fournir des fleurs de courgette. Je vais réfléchir pour les intégrer dans un plat.

Seul mon poissonnier n'est pas de la région. Il est à Quiberon, tout se fait donc par téléphone. On discute du type de poisson, de la taille, du poids... En ce moment, c'est la fin de la saison du Saint Pierre et c'est le début de celle du Rouget. Mais je ne veux pas n'importe quel rouget : je veux des poissons faisant 300g et 18 cm. Cela peut paraître étrange, mais c'est très important de respecter certaines dimensions, car elles ont une incidence sur la qualité du filet, nous explique-t-il, et sur l'élaboration et la présentation du plat. J'ai les mêmes exigences pour la viande, les légumes... J'ai des repères de taille et de poids pour chaque produit : pour la selle d'agneau par exemple, le morceau doit faire 5 cm et 2, 2kg. C'est la qualité du produit qui oriente mon choix et non pas son prix, même si cela rentre aussi en ligne de compte dans un second temps».

## Cuisinier traditionnel



### ⊙ Rappel de la composition d'une brigade

Le Chef cuisinier est le responsable de la préparation des plats. Plus l'établissement est grand, plus le travail en cuisine est spécialisé et le chef est assisté d'une brigade. Dans un petit restaurant, le chef est souvent seul avec son commis, il doit alors se montrer très polyvalent.

**Chef Cuisinier** : décide et contrôle la préparation et la finition des plats, vérifie leur qualité, leur présentation et leur départ en salle, achète les marchandises, établit les menus, calcule les prix.

**Second de Cuisine** : c'est l'assistant du chef de cuisine, il est polyvalent sur les différents postes, il seconde, voire remplace, le Chef. Il est amené à devenir Chef cuisinier.

**1 ou plusieurs Chefs de partie** : responsable d'une catégorie de plats (il peut alors porter le nom de saucier, poissonnier, rôtiisseur...), il organise et contrôle le travail des commis et assure leur formation.

**1 ou plusieurs Commis** : participe à la préparation des plats ou prépare lui-même les plats sous la surveillance d'un Chef de partie, aide à la mise en place, réceptionne et range les provisions, épluche les légumes, prépare les garnitures, nettoie le matériel...

## Un cuisinier avant tout

- C'est un **technicien**. Il maîtrise les techniques culinaires, les principes de cuisson et de conservation des aliments. Il épluche et émince les légumes, vide les animaux, flambe les volailles, prépare les viandes, mijote les sauces... Certaines préparations sont réalisées à l'avance, d'autres sont cuisinées au moment du service. Il travaille avec différents outils : couteaux, broyeurs, mixeurs, trancheurs, coupe-pains, éplucheurs, piano, plaques de cuisson, friteuse, sauteuse, four, hotte, casseroles...
- C'est un **artiste**. Il soigne la présentation des plats et fait preuve d'un certain sens artistique. Les clients mangent d'abord avec leurs yeux. Depuis quelques années, un effort important a été fait sur la présentation : un chef dispose d'une grande variété de vaisselle pour mettre en valeur ses plats.
- C'est un **passionné**. Il élabore les menus et crée de nouveaux plats en associant les saveurs, les produits. Il fait des tests, établit une fiche technique pour chaque plat. Il doit faire preuve de créativité, surprendre ses clients, mais aussi proposer des prix à la fois attractifs et lui permettant d'être rentable. Il doit aussi prendre en considération les besoins et attentes des clients, tenir compte du stock de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, des plats déjà proposés...
- C'est un **homme de terrain**. A la fin du service, il participe au rangement de la cuisine. Il travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire : respect de la chaîne du froid, température de conservation des aliments...

## Un manager (lorsqu'il travaille avec une brigade)

- Il dirige le personnel de cuisine et répartit les tâches.
- Il transmet son savoir-faire à son personnel et ses apprentis. Il doit être bon pédagogue.
- Il participe au recrutement ou recrute directement le personnel de cuisine.

## Un gestionnaire

- Il sait calculer les coûts de revient. Il gère le budget pour l'achat des produits alimentaires. Il détermine les quantités à acheter, négocie les prix.
- Il s'occupe de l'approvisionnement et du stockage. Il choisit les fournisseurs. Il vérifie la qualité des produits.
- Il s'intéresse aux nouvelles techniques, aux nouveaux produits, aux nouveaux matériels...

## Un commerçant

- Le plaisir du client est son souci principal.
- Il doit avoir le sens des relations publiques et des notions de marketing.

### Liaison chaude et froide

En restauration, la consommation d'un plat peut être différée par rapport au moment de sa préparation : on parle de liaison différée. Cette liaison peut être chaude ou froide.

- La liaison chaude : la température des plats chaud doit être maintenue à 63°C minimum entre le moment de la préparation et le service.
- La liaison froide : la conservation et le transport des plats se fait à une température comprise entre 0°C et 3°C. Les aliments sont réfrigérés immédiatement après leur préparation. Les aliments peuvent être conservés plusieurs jours.

### Produits de 1ère à 5ème gamme

Les produits alimentaires sont classés en 5 gammes :

- 1ère gamme : produits frais
- 2ème gamme : conserves
- 3ème gamme : surgelés
- 4ème gamme : produits frais crus prêts à l'emploi
- 5ème gamme : produits cuits, sous-vide et prêts à l'emploi

Yohann cherche constamment à proposer des produits différents et pouvant surprendre le client. « J'ai mis à la carte un plat d'ormeaux. Peu de gens connaissent ces coquillages vraiment savoureux. De même, je propose un plat de « cul de veau ». C'est un morceau de la partie supérieure de la cuisse. J'ai choisi ce morceau avec mon boucher, car c'est le seul endroit qui n'est jamais tassé lorsque le veau se couche. C'est donc particulièrement moelleux. »

Comme Yohann travaille avec des produits de saison, il doit adapter sa carte très régulièrement. « Il faut respecter les rythmes de la nature. Un plat reste à la carte environ 3 semaines/1 mois. Toutes les semaines, je change un plat afin de m'adapter à la saison et à la production de mes fournisseurs. Yohann est livré plusieurs fois par semaine. « Je ne travaille qu'avec des produits frais, donc je dois être réapprovisionné régulièrement. Ce n'est pas toujours facile de choisir les bonnes quantités. Mais, avec l'expérience, je connais les plats qui plaisent le plus et que les clients me redemandent régulièrement. »

### Et la recette ?

Le restaurant ne propose qu'un menu. Les autres formules permettent au client de sélectionner des plats dans une liste : entrées, viande, poisson. Il existe une dernière formule, le « menu signature », où Yohann et sa brigade choisissent les plats proposés au client. « Cela me permet de « réinventer » mes plats en apportant des touches différentes. Je me sers de ce que j'ai en cuisine, je peux ainsi me servir des produits qui ne sont pas utilisés. Cela évite aussi le gaspillage. Je suis chef, mais aussi gestionnaire et commerçant : je veux prendre et donner du plaisir, mas je dois aussi être rentable. »

Yohann a toujours en tête une nouvelle recette, un nouveau plat. « Je ne travaille pas seul dans un coin de la cuisine. J'ai besoin d'échanger, de communiquer avec ma brigade. Pour les nouveaux plats, je travaille avec mon sous-chef, Julien. On part d'un produit et on réfléchit aux associations de saveurs, à la présentation, au mode de cuisson... Après 5 à 6h de réflexion, on couche sur le papier notre idée, dessins compris. Il faut réussir à proposer un plat bon et beau ». La présentation des plats est devenue très importante. Le restaurant possède une vaisselle variée : assiettes de différentes formes, verrines, bols... « Il y a 20 ans, on se préoccupait peu de la présentation. On mettait le produit phare devant, la garniture derrière en haut et on nappait de sauce. Aujourd'hui, c'est devenu essentiel. Il faut mettre du cœur dans ce qu'on fait et le montrer. Je veux envoyer de belles assiettes. Les cuisses de grenouilles est un des plats les plus demandés, je sais d'ailleurs que je ne pourrai pas les enlever de la carte, dit-il en riant. Ce qui en fait le charme, en plus de la cuisson et de l'association avec d'autres aliments, c'est le petit rince-doigt en forme de mare. Cette petite mise en scène amuse les clients. »

Yohann a en mémoire des mélanges de saveurs, des assemblages possibles ... « Je m'inspire aussi de ce que je peux manger ailleurs, une association qui me plaît, un aliment différent... Personnellement, j'aime que mes plats conservent une certaine simplicité, sans toutefois qu'ils soient basiques. Les clients ne viennent pas manger ce qu'ils sont capables de réaliser eux-mêmes. Il faut apporter un plus qui justifie notre statut de restaurant gastronomique. Par exemple, au lieu de proposer un simple gratin dauphinois, je réalise un gratin dont la cuisson durera 4 heures. Les pommes de terre cuisent doucement, d'abord à 60°C pour permettre à la crème de fondre, puis à 80° pour que les pommes de terre soient savoureuses.

En terme de goûts, j'ajoute souvent une note acide et un côté croustillant. J'aime moins le sucré/salé, même s'il m'arrive d'en proposer. Je vais bientôt mettre à la carte un foie gras associé à des fraises. Je ne vais pas rajouter de sucre, le côté sucré sera naturel et viendra des fruits. Il faut aussi savoir cuisiner des produits et des saveurs qu'on n'aime pas. On cuisine pour les autres, pas pour nous. Par exemple, je n'apprécie pas beaucoup le concombre, pourtant vous en trouverez dans la carte. »

Cette semaine, Yohann et son sous-chef travaillent sur une recette alliant volaille, laitue et macaronis. « Nous traitons chaque produit à part : nous nous questionnons sur la cuisson souhaitée pour la volaille, sur la présentation de la laitue, sur la saveur à apporter aux macaronis, sur la manière dont sera coupée la viande... et sur la façon d'associer les trois mets dans l'assiette. Finalement, nous avons choisi de cuire les produits séparément et de les assembler dans l'assiette.

Je ne cuis jamais une volaille entière, pour moi c'est une erreur. En la cuisant en totalité, vous ne pouvez pas obtenir, ou très difficilement, une cuisson homogène pour les blancs et les cuisses. Ces morceaux ne demandent pas la même température à cœur. La viande sera donc cuite en morceaux et à l'avance. Elle est ensuite mise sous-vide, ce qui me permet de maîtriser la cuisson finale. J'ai un appareil, un holdomat, qui permet de maintenir le produit au chaud sans le dessécher. Les macaronis seront cuits, puis refroidis avant d'être poêlés à la dernière minute. Ils seront étalés les uns à côté des autres pour former une sorte de radeau. »

Yohann doit aussi tenir compte de la vingtaine de plats présents dans sa carte. « Je n'aime pas faire deux fois la même chose. Chaque plat doit être différent, aucun n'a la même garniture. Si je propose déjà un poisson avec une cuisson meunière, je m'impose de trouver un autre mode de cuisson avec un autre poisson. »

Une fois la phase de réflexion terminée, Yohann et son sous-chef passent à la réalisation. Ils notent précisément les gammes, les aliments utilisés, la technique, le type et le degré de cuisson... « C'est un métier de précision, il faut essayer de sublimer le produit. La cuisine est faite d'énormes détails qui s'avèrent pourtant fondamentaux quand on veut tirer le meilleur parti d'un plat. A chaque produit correspond une température de cuisson à cœur (interne) idéale : lorsqu'on atteint un certain degré, il se passe quelque chose, les albumines coagulent, les fibres se resserrent. Nous sommes un peu des chimistes alimentaires !

Suite page 4

# Cuisinier en collectivité



Si les bases et les techniques pour préparer les plats restent les mêmes qu'en restaurant classique, le métier diffère sur certains aspects :

- La part de créativité est plus limitée. Le choix des menus est soumis à plus de contraintes (budget serré, menu équilibré sur la semaine, règles diététiques imposées...).
- Le cuisinier réalise les plats selon des fiches préétablies à partir de produits bruts ou pratique une cuisine d'assemblage avec des produits prêts à l'emploi sous vide ou de plats cuisinés à l'avance par l'industrie agroalimentaire.
- Il peut cuisiner pour 600 à 700 personnes, il gère donc de plus grandes quantités qu'un cuisinier traditionnel.
- En collectivité, les cuisiniers sont soumis à des règles d'hygiène et de sécurité encore plus strictes que pour les cuisiniers traditionnels (méthode HACCP) : respect des chaînes du froid, relevés de température, analyse d'échantillons...

## Gilbert, cuisinier en hôpital

Après plusieurs années passées dans de prestigieux établissements comme cuisinier, Gilbert a accepté une offre pour travailler en hôpital. « C'est un choix de vie, je voulais de meilleurs horaires, moins de pression. C'est différent du travail en restaurant traditionnel, on n'a pas les mêmes contraintes : on a un budget plus serré et des règles diététiques, d'hygiène et de sécurité beaucoup plus strictes. Mais je ne regrette pas mon choix, en collectivité aussi on peut se faire plaisir en cuisine. »

### L'hygiène, un enjeu majeur

Tout est mis en œuvre pour éviter les risques d'intoxications alimentaires, de propagation des bactéries... « Que ce soit en hôpital, en maison de retraite ou en établissement scolaire, on cuisine pour un public fragile : malades, personnes âgées ou enfants. Nous suivons les directives imposées par la méthode HACCP. Nous relevons les numéros de lot à la réception des marchandises, ce qui nous permet une traçabilité totale. Nous faisons des prises de température à la livraison pour chaque aliment (viande, produits laitiers, fruits et légumes...), avant qu'ils ne soient stockés dans des chambres froides différentes. Quand un produit est utilisé, on le filme et on l'étiquète pour savoir quand il a été entamé et jusqu'à quand on peut le conserver. On met de côté des prélèvements des plats réalisés qui pourront être analysés en cas de problème. Régulièrement un laboratoire extérieur analyse un repas témoin. Il fait aussi des prélèvements sur nos mains. On a ensuite des retours qui nous permettent de nous améliorer. A chaque étape, nous devons être très rigoureux. »

Certains produits sont d'ailleurs bannis : « la mayonnaise est interdite à cause du risque de salmonellose par exemple. On n'utilise plus d'œufs frais à cause des coquilles souvent sales qui peuvent contenir des bactéries. A la place on a des blancs en poudre, du jaune liquide. »

Le respect de la chaîne du froid est également très important : « les bactéries se développent à certaines températures, on doit donc être très vigilant. Les préparations froides sont réalisées dans une pièce climatisée pour ne pas rompre la chaîne du froid. On contrôle aussi très précisément les températures de cuisson grâce à du matériel à commandes digitales. Et tous nos appareils sont reliés par informatique, ce qui permet d'être alerté si une porte de frigo est restée ouverte ou en cas de panne d'une chambre froide. Rien n'est laissé au hasard. Par exemple, on cuit un rôti de porc à 80°C, puis on doit le faire descendre en moins de 2h en dessous de 10°C pour éviter les bactéries. Il peut être conservé ainsi sous vide 4 jours. Lorsqu'on veut l'utiliser, il faut atteindre 65°C à cœur en moins d'1h. Nous avons vraiment des règles strictes à respecter. Toujours dans un souci d'hygiène, nous portons tous des masques et des charlottes. »

## On cuisine de grandes quantités

Travaillant en hôpital, Gilbert doit respecter certaines règles alimentaires pour proposer des menus équilibrés. « Les repas sont choisis avec une diététicienne, ils doivent s'équilibrer entre eux. On alterne féculents, légumes, viandes, poissons... Les mêmes menus reviennent toutes les 5 semaines et sont adaptés en fonction des saisons. » Malheureusement, Gilbert n'est plus en contact direct avec des producteurs locaux. « Je ne fais plus le marché ! Je passe commande à un fournisseur qui me vend tous les produits : fruits, légumes, surgelés, conserves, viandes... On réceptionne ensuite la marchandise que l'on stocke. C'est d'ailleurs assez physique car on cuisine en grande quantité et les colis sont assez lourds. On prépare des repas pour plus de 500 personnes ! On utilise des marmites assez grosses et lourdes qui peuvent peser 15kg. Quand on fait un bœuf bourguignon, on en prépare 150 kg. On peut aussi éplucher 130kg de pommes de terre ! »

### Davantage de contraintes

Autre changement radical pour Gilbert : le budget ! « En restauration traditionnelle, surtout gastronomique, le prix compte peu. On met le plat à la carte à un prix qui permet d'être rentable. En collectivité, le budget est plus serré : on peut avoir seulement 1,50€ par personne pour un repas ! On a accès à des catalogues de recettes disponibles directement sur internet. On est peu dans la création : on a la liste des ingrédients, la marche à suivre et même une photo pour reproduire la même chose dans l'assiette. Alors il faut faire preuve de créativité avec les moyens mis à notre disposition, réussir à donner envie aux gens de manger, même avec des produits basiques. Il faut rendre le repas ludique, on joue sur les couleurs, les formes par exemple. C'est important ce qu'on mange quand on est à l'hôpital. On essaie aussi de s'améliorer en remettant des questionnaires aux patients. »

## Une cuisine adaptée aux différentes pathologies

Cependant, Gilbert a une difficulté supplémentaire par rapport aux autres collectivités : « nous devons proposer des menus différents en fonction des maladies et des régimes alimentaires des patients. Chaque jour, nous préparons 500 menus « normaux » et une salariée se charge des 30 à 50 menus « spéciaux ». Pour les diabétiques on enlève le sucre, pour les iposodés on retire le sel, on enlève les légumes pour ceux qui ne peuvent pas manger de fibres, certains malades ne peuvent manger que de la nourriture mixée... C'est un challenge : il faut réussir à garder la texture et le goût du plat et à donner du plaisir. »

Pour chaque repas, la cuisine propose plusieurs variantes. Un poulet basquaise sera cuisiné différemment en fonction du régime : rôti ou non...

« Lorsqu'un nouveau patient arrive à l'hôpital, il donne des informations sur son régime alimentaire : régime sans porc s'il est musulman, il nous dit s'il est diabétique, s'il a du cholestérol... Ces informations sont enregistrées informatiquement et sont complétées par la suite par les consignes du personnel soignant. Tous les matins, un agent, muni d'un boîtier informatique contenant toutes ces données, passe auprès de chaque patient. Il lui donne la possibilité de choisir parmi des menus adaptés à son régime. Il enregistre son choix qui est automatiquement envoyé en cuisine : ça nous permet de savoir quelle quantité nous devons faire pour chaque plat. »

## La méthode HACCP

La méthode HACCP (attention, ce n'est pas une norme) est un outil de travail qui concerne la sécurité des aliments. Il est aujourd'hui indispensable de la connaître pour exercer en cuisine de collectivité où la réglementation est très stricte.

La méthode HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs concernant la sécurité des aliments.

De nombreux centres de formation proposent cette formation de quelques jours. Pour les connaître : [www.c2r-bourgogne.org](http://www.c2r-bourgogne.org), rubriques « Offre de formation », « L'Offre de formation en Bourgogne » (à gauche), puis taper HACCP comme mot-clé.

## Christiane, cuisinière dans un collège

Christiane est venue sur le tard à la cuisine.

« J'ai d'abord enchaîné des petits boulots comme vendeuse, et j'ai eu mes enfants. Mais, à 33 ans, j'ai voulu changer de voie et j'ai suivi une formation pour adultes en 8 mois pour obtenir le CAP Cuisine. J'ai ensuite passé un concours et j'ai été embauchée pour travailler dans un Collège. Ce métier m'avait toujours attiré, mais l'amplitude horaire me faisait peur pour ma vie de famille. Les horaires en collectivité sont moins contraignants, même si je commence tôt le matin. Je travaille de 6h30 à 16h30 et je bénéficie des vacances scolaires. Je fais une pause à 14h pour manger, une fois le service fini. »

Le matin est consacré à la préparation des repas. « Je travaille avec 4 autres personnes. Nous commençons par les entrées froides et les desserts, puis nous préparons les plats chauds. Nous avons un cadre réglementaire très strict à respecter en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nous n'avons pas de coup de feu comme dans un restaurant, nous savons à l'avance combien de repas préparer. Mais nous avons quand même une certaine pression car nous avons un timing à respecter : tout doit être prêt et chaud un peu avant midi. Cela demande une grande organisation, nous cuisinons pour 600 personnes ! A la fin du service, c'est le moment de ranger et de nettoyer la cuisine. Nous faisons la vaisselle des plateaux, des assiettes, des couverts, des verres tandis qu'un plongeur lave le gros matériel de cuisine. Dans les établissements où il y a un internat, il faut préparer le repas du soir : soit c'est une autre équipe, soit les horaires sont en coupés. »

Le choix des menus est fait avec l'équipe et une commission composée du proviseur, de l'infirmière, de l'intendant et de représentants des élèves. « Nous avons des impératifs à respecter : il faut que sur la semaine les plats soient équilibrés, diététiques et plaisent suffisamment aux élèves. Nous suivons les recommandations du Plan Nutrition qui, par exemple, conseille de moins saler les plats. Nous essayons de faire à manger comme pour nos enfants. Ce n'est pas simple, car les élèves sont assez difficiles, ils ont tendance à refuser de goûter sans savoir. Entre des frites et des légumes, leur choix est vite fait. A nous d'essayer de leur faire découvrir de nouveaux goûts. Nous organisons de temps en temps des semaines thématiques. Nous avons dernièrement proposé une découverte du bio : choux, betterave et carottes bio étaient au menu. Nous respectons aussi les traditions : menu de fête à Noël, galette des rois pour l'épiphanie... »

# Conditions de Travail

- Piétinement : ne pas avoir de problèmes de dos ou circulatoires importants.
- Début de longues heures
- Port de charges, surtout en en collectivité, car ils cuisinent de grosses quantités.
- Rythme de travail intense et décalé surtout en restaurant traditionnel.
- Horaires :
  - Cuisine traditionnelle : amplitude importante (8h30-15h et 18h-23h)
  - Cuisine en collectivité :
    - ✓ Dans une grosse équipe : en continu (7h-15h par exemple)
    - ✓ Dans une petite équipe : en coupé (9h-14h et 18h-21h)
  - Dans un établissement scolaire, il bénéficie des vacances et ne travaille pas les week-ends.

## Qualités requises

- Sens de l'organisation : c'est un métier où il n'y a pas de place pour l'improvisation, surtout au moment du coup de feu où chacun doit être à sa place.
- Faire preuve de vivacité et de rapidité. Il faut donc une bonne condition physique et une bonne résistance au stress pour suivre le rythme intense lors des services.
- Aptitude à soulever ou porter des charges lourdes : vaisselle, plats, casseroles...
- Faire preuve de créativité pour la présentation des plats, renouveler la carte, élaborer de nouvelles recettes...
- Savoir travailler en autonomie (il doit pouvoir autocontrôler la qualité de son travail), même si la cuisine est aussi un travail d'équipe, surtout dans les grandes brigades.
- Savoir transmettre son savoir-faire aux apprentis et au reste de la brigade.
- Avoir une bonne présentation et une bonne hygiène.
- Faire preuve de précision dans les gestes et sens esthétique pour les cuisiniers traditionnels

## Salaire

- Le secteur privé est encadré par la convention collective n°3292 du 30/04/1997 (accessible sur [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr)). Elle distingue différents niveaux de compétences en fonction des diplômes et de l'expérience (taux horaire brut au 12/01/11) :
  - Plongeur : de 9, 10 à 9, 41€
  - Commis : de 9, 10 à 9, 82€
  - Cuisinier : de 9, 28 à 10, 19€
  - Chef de partie : de 9, 88 à 10, 64€
  - Chef de cuisine : de 10, 46 à 17,50€
- Dans la Fonction Publique Territoriale : 1 370€ brut environ en début de carrière au 01/01/11.

# Marché de l'Emploi

## Dans le secteur Privé

- Il faut monter les échelons petit à petit, **on évolue grâce à son expérience**. On débute par le poste de commis, avant d'évoluer vers celui de chef de partie, de second puis de chef cuisinier.
- Les offres d'emploi sont nombreuses. Le CAP Cuisine est le diplôme de base. Vous pouvez trouver des offres sur (liste non exhaustive) :
  - Pôle Emploi ([www.pole-emploi.fr](http://www.pole-emploi.fr)) :
    - ✓ Pour les postes de « commis », de « commis de cuisine de collectivité », de « Cuisinier de collectivité », de « Chef de partie » ou de « Second de cuisine » : code G1602
    - ✓ Pour les postes de « Chef cuisinier » : code G1601
  - Le site de l'Hôtellerie restauration ([www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)) dans la rubrique « Offres d'emploi ».
  - Le site Job resto ([www.jobresto.com](http://www.jobresto.com))
- Un cuisinier peut aussi occuper des postes saisonniers (l'été sur les sites touristiques, l'hiver dans les stations de ski).
- Il peut tenter sa chance à l'étranger où la gastronomie française bénéficie d'une bonne réputation (Angleterre, Etats-Unis...). Pôle Emploi dispose d'un site recensant des offres internationales : [www.pole-emploi-international.fr](http://www.pole-emploi-international.fr) (recherche avec le code métier G1602)

Je travaille avec des sondes qui me permettent de suivre la température à cœur du produit et d'atteindre la température optimale, celle qui permettra à la viande d'être la plus moelleuse et goûteuse possible : 59°C pour une volaille, 52°C pour une viande rosée, 65°C pour une viande à point... C'est paradoxal, nous explique Yohann, mais c'est le secteur agroalimentaire qui nous a poussé, nous cuisiniers gastronomiques, à aller plus loin, à remettre en question nos habitudes pour atteindre plus de qualité et de goût. Les grandes marques agroalimentaires ont cherché à obtenir des produits respectant les règles d'hygiène et de conservation imposées. Elles ont donc travaillé sur la précision des températures. Je me sers de ces connaissances tous les jours. Avant, pour savoir si une viande était cuite, on piquait et on regardait la couleur du sang. Aujourd'hui, on fait appel à la technologie ! Le matériel aussi a évolué, explique Yohann, les fours sont devenus de plus en plus performants : on peut régler la température à cœur, le taux d'humidité... On est loin du thermostat qui n'était pas assez précis. »

Une fois le plat prêt, il faut le goûter. « Je faisais l'erreur au début de prendre seulement quelques bouchées. Mais un plat ne s'apprécie réellement qu'en le mangeant totalement. Il faut se mettre à la place du client. Un plat peut être très bon aux premières bouchées, puis devenir écœurant quand on le mange entièrement. »

Yohann fait participer sa brigade, son épouse et son sommelier. « C'est important d'entendre les avis des autres. En général, ce n'est pas parfait la première fois, il faut réajuster, augmenter la cuisson de quelques degrés, apporter de nouveaux goûts... On retravaille sur le papier, on refait un dessin. Par exemple, pour le plat avec les macaronis, on a trouvé qu'il manquait quelque chose lors de la dégustation. On a ajouté de la chapelure pour donner plus de goût à la pâte.

C'est un métier où il faut être sûr de soi, se faire respecter et mener sa brigade. Mais il faut aussi être capable de se remettre en question, d'accepter les critiques et de rebondir. Je crois beaucoup à la communication, je fais le point tous les jours avec mon sous-chef. Mais je reconnais que je peux aussi être un peu buté et imposer une idée qui me tient à cœur. Si je m'aperçois que c'est une erreur, je le reconnais aussi. Je tiens compte des réflexions des clients en salle, même s'il faut faire le tri. Si les serveurs me rapportent une remarque qui a été faite plusieurs fois, j'adapte le plat. »

Yohann fait aussi participer des clients. « J'ai noué des relations privilégiées avec certains clients réguliers. J'aime avoir leur avis. Demain, je vais pour la première fois organiser un repas en cuisine avec mon épouse, un client et moi-même. Nous allons vraiment nous mettre dans la position des clients, voir ce qui va ou pas. Je peux avoir une idée de plat, la réaliser, mais elle peut être difficile à servir. Je ne m'en rends pas forcément compte, il me faut les retours du personnel en salle. Et je pense que cette expérience peut être vraiment bénéfique pour mon travail. »

Une fois la phase des essais terminés, Yohann et son sous-chef établissent la fiche technique où tous les détails de la recette sont notés. « Les membres de la brigade ont tous participé à un moment ou à un autre à l'élaboration du plat. C'est important qu'ils soient impliqués, car ils vont devoir le réaliser ensuite. Je ne mets pas un plat à la carte tant qu'il n'est pas maîtrisé. »

A peine un plat conçu, Yohann réfléchit et expérimente déjà le prochain plat. « C'est un roulement constant. Quand j'ai fini le service du midi, j'enchaîne avec la finalisation de nouvelles recettes. Nous proposons environ 100 plats par an, on ne peut pas dire qu'on s'ennuie en cuisine. Je ne suis jamais à court d'idées. Avec le même produit, on propose une autre sauce, une autre garniture ou une autre cuisson. Il faut toujours se renouveler, chercher de nouvelles idées, se fixer des challenges... »

## Comment se déroule le travail en cuisine ?

Le restaurant a une capacité de 70 couverts et est régulièrement complet, surtout en fin de semaine. Yohann travaille avec son épouse et s'est entouré d'une brigade qu'il connaît bien. « Ce ne sont que des personnes avec qui j'ai déjà travaillé dans d'autres établissements. J'ai un sous-chef, Julien, qui est polyvalent sur tous les postes. Il est capable de me remplacer quand je suis pris par d'autres obligations. Si je dois quitter la cuisine, il me suffit de dire « Julien » et il sait ce qu'il a à faire. J'ai aussi un second qui est responsable du poste viande, mais qui peut aussi intervenir sur d'autres postes. Cela le forme pour devenir un jour Sous-chef. J'ai ensuite 2 chefs de partie, l'un responsable des entrées et amuse-bouches et l'autre sur le poisson et sa garniture, qui sont épaulés par 2 ou 3 commis. Mes commis sont des apprentis qui apprennent le métier. Ils pourront ensuite postuler sur des postes de commis dans n'importe quel établissement. Enfin, j'ai un chef pâtissier, très important aussi dans la brigade et toujours un ou deux stagiaires. Après, nous avons du personnel de salle et un plongeur. »

En cuisine, Yohann est une sorte de chef d'orchestre, tout en cuisinant lui-même. « Au moment du coup de feu, c'est l'effervescence. Je donne mes directives au fur et à mesure : je demande à l'un de rajouter un peu de cuisson, à l'autre de lancer la volaille ... Tout est codifié entre nous : avec quelques mots, ma brigade sait ce qu'elle a à faire. On se connaît bien, c'est très agréable pour travailler. Je sais que je peux avoir confiance en eux. Sans une brigade, un chef n'est rien. J'ai participé dernièrement au concours de Meilleur ouvrier de France. C'est un concours individuel, et pourtant, c'est un travail d'équipe. Toute ma brigade m'a soutenu et aidé. »

## ► En établissements scolaires (collège/lycée)

### ✓ Pour un recrutement définitif

- Par concours « d'adjoint technique principal de 2ème classe des établissements d'enseignement » de la Fonction Publique Territoriale. Voir le site [www.fncdg.com](http://www.fncdg.com) (rubrique « Concours et examen »).
- Par recrutement direct (qui permet de devenir fonctionnaire sans passer le concours) : poste « d'adjoint technique territorial de 1ère ou 2ème classe des établissements d'enseignement ».
  - Site [www.cap-territorial.fr](http://www.cap-territorial.fr). Choisissez le département qui vous concerne : vous avez l'ensemble des offres dont celles en restauration.
  - Site du Conseil Régional. En Bourgogne : [www.region-bourgogne.fr](http://www.region-bourgogne.fr) (rubriques « Offres d'emploi », « consultez les offres d'emploi » et « Offres lycée »).

### ✓ Pour des remplacements

En faisant une candidature spontanée

- Dans un Collège : postuler auprès du Conseil Général. En Saône-et-Loire :
  - En ligne en envoyant par mail à [drhrs@cg71.fr](mailto:drhrs@cg71.fr) : une lettre et un CV (au format pdf) en mentionnant vos nom, prénom, adresse, mail et l'intitulé du poste visé.
  - OU Envoyez votre candidature par courrier à l'adresse suivante : Monsieur le Président du Conseil général de SAONE ET LOIRE, Direction des Ressources Humaines et des Relations Sociales, Espace Duhesme, 18, Rue de Flacé, 71026 MACON CEDEX 9.
- Dans un Lycée : postuler auprès du Conseil Régional. En Bourgogne :
  - En ligne à partir du site du Conseil Régional : [www.region-bourgogne.fr](http://www.region-bourgogne.fr), rubrique « Offres d'emploi » puis « Consultez les offres d'emploi » et « Candidature spontanée » (possibilité de mettre des pièces jointes).
  - OU Envoyez votre candidature par courrier à l'adresse suivante : Monsieur le Président du Conseil régional de Bourgogne, Direction des Ressources humaines, 17, boulevard de la Trémouille, B.P. 23502, 21035 DIJON CEDEX.

## ► Dans d'autres établissements gérés par la Fonction Publique Territoriale (Conseil Général, Conseil Régional, cantines municipales d'écoles primaires...)

### ✓ Pour un recrutement définitif

- Par concours « d'adjoint technique territorial de 1ère classe » de la Fonction Publique Territoriale. Voir le site [www.fncdg.com](http://www.fncdg.com) (rubrique « Concours et examen »).
- Par recrutement direct : poste « d'adjoint technique territorial de 2ème classe » ([www.cap-territorial.fr](http://www.cap-territorial.fr) voir explications plus haut).

### ✓ Pour des remplacements

- Voir [www.cap-territorial.fr](http://www.cap-territorial.fr) (explications plus haut)

## ► Dans les établissements médico-sociaux (hôpitaux, maisons de retraite, établissements pour personnes handicapées...)

- Site de la Fédération hospitalière de France (<http://emploi.fhf.fr>) rubrique offres d'emploi, puis « Offres Administratives ».
- Site du CREAI Rhône-Alpes ([www.creai-ra.org](http://www.creai-ra.org)), rubrique « Offres d'Emploi », choisir « Services généraux » dans la catégorie professionnelle.

Lorsque les plats sont prêts, ils sont envoyés en salle. « Je veux de la convivialité. Je ne demande pas aux serveurs de respecter les rituels un peu guindés du service : servir par la droite, énoncer l'intégralité du plat... Je suis parti au Japon et j'ai découvert là-bas une certaine simplicité dans le service. Je m'en suis inspiré. Par exemple, mes sauces sont à part dans des soupières. Le serveur sert une première fois le client, puis la laisse sur la table. Je veux que les clients passent un moment agréable, qu'ils se sentent à l'aise. Je mets un point d'honneur à saluer tous mes clients, même lorsque je suis en cuisine. Avant d'entrer en salle, les clients passent devant la cuisine qui est ouverte. Il nous voit travailler. »

Yohann est un passionné : « J'aime mon métier et j'aime faire plaisir aux gens avec qui je travaille et aux clients. Le métier a complétement changé depuis une vingtaine d'années, et c'est très excitant. On ne peut pas tomber dans la routine, sauf si on le souhaite, aucun service ne se ressemble et il y a toujours de nouveaux produits à travailler, de nouvelles associations à tester, du nouveau matériel... »

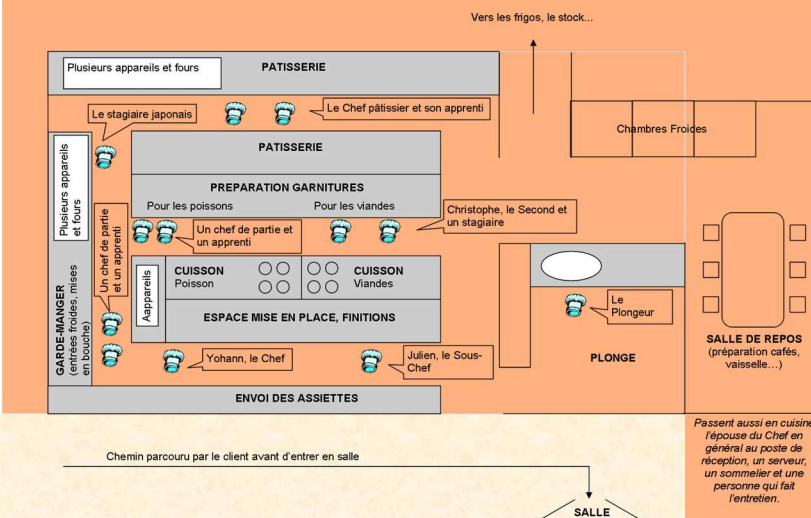
## Un service au restaurant Greuze de Tournus

Yohann Chapuis, lors de notre premier rendez-vous, nous a proposé d'assister à un service du midi.

Nous voici donc en cuisine vers 10h du matin. Toute la brigade est là, déjà très active. Nous nous mettons dans un petit coin vers les chambres froides pour gêner le moins possible. A part le bruit des mixers, du four et du cliquetis de la vaisselle lavée au fur et à mesure par le plongeur, tout le monde travaille dans un certain silence. Sans être tendue, l'ambiance est studieuse, chacun s'active de son côté : le chef pâtissier observe la cuisson de ses fraises, son apprenti emporte des pâtes sablées dans la réserve, l'apprenti au garde-manger coupe des tomates vertes, Christophe, le Second, apporte un plat rempli de morilles, les serveurs font des allers et venues de la cuisine à la salle.... Seul un « chaud devant ! » lancé de temps en temps quand quelqu'un passe avec un plateau rompt le silence.

## Une place pour chacun dans un souci d'organisation et de gain de temps

Chacun semble avoir une place attribuée. La cuisine est organisée en îlots. Un coin pour les entrées, un coin pour la préparation des viandes, un autre pour celle du poisson, un coin pour la pâtisserie... (voir le schéma ci-dessous). Aux viandes et aux poissons, chaque chef de partie gère de manière autonome les garnitures qui constituent l'accompagnement.



L'espace attribué à chaque salarié est assez restreint, environ de la taille d'une grande planche à découper. « Ici ce n'est pas très grand, il faut être organisé, ne pas s'étaler, nettoyer le plan de travail systématiquement derrière soi. Il faut être rationnel en cuisine, ranger au fur et à mesure, mettre les plats à laver... On ne peut pas se permettre de se disperser et de perdre du temps. »

Pour éviter l'affolement du coup de feu au moment du service, chacun a à sa disposition des petits frigos en dessous de son plan de travail. « Quand nous avons terminé une préparation pour le prochain service, nous la mettons dans le frigo. Comme ça, nous avons tout à portée de main au moment de servir. »

Nous continuons d'observer la cuisine en essayant de ne pas trop déranger. Nous nous déplaçons souvent de quelques pas pour laisser un tel poser ses ustensiles à la plonge, tel autre accéder aux grands frigos ou aller dans la réserve.... Les espaces de circulation ne sont pas immenses, la promiscuité est importante. Les cuisiniers se frôlent, s'évitent, se contournent sans un mot, sans énervement, dans une chorégraphie bien rodée. Pas de précipitation dans cette cuisine mais beaucoup de vivacité dans les déplacements.

Nous nous étonnons de ne pas voir de recettes, chacun a l'air de savoir instinctivement quoi faire. « C'est juste de l'organisation, nous dit le Chef. C'est essentiel en cuisine, on sait ce qu'on doit faire, pour quelle heure, ce qu'on peut anticiper... Il y a toujours quelque chose à faire, à préparer, on n'est jamais inactif ! Pour les recettes, les cuisiniers ont des fiches qu'ils peuvent aller consulter. Mais, en général ils retiennent vite, ils mémorisent le grammage, le temps de cuisson... »

## Un travail collectif, un esprit d'équipe

Devant notre attitude un peu timide, le sous-chef nous appelle vers lui. « Une cuisine de restaurant, c'est un peu une ruche ». Installé dans l'espace « mise en place », il épluche une caisse d'asperges en faisant de petits gestes rapides. Devant notre surprise de le voir éplucher des asperges en tant que sous-chef, et en si grande quantité, Julien nous donne quelques explications : « Comme nous sommes une petite brigade, tout le monde participe, même pour les tâches qui paraissent ingrates. Je remplace le Chef quand il n'est pas là et j'aide là où on a besoin de moi. Pour l'instant tout le monde est occupé, donc je me charge de l'épluchage. Cette organisation est propre au Greuze. J'ai travaillé dans un autre établissement où la brigade et la cuisine étaient beaucoup plus grandes : là-bas, la hiérarchie était plus marquée, les commis s'occupaient de l'épluchage. » Un chef de partie vient lui poser une question : en l'absence du Chef, c'est vers lui que se tourne le reste de la brigade.

# Agent de Restauration



## Fonctions

Un agent de restauration travaille dans les établissements de restauration rapide. Il n'est pas cuisinier.

### Approvisionnement

- Il approvisionne les linéaires (les meubles réfrigérés...) et contrôle la rotation des produits.
- Il veille au respect de la méthode HACCP.
- Il réceptionne les marchandises et s'occupe de leur stockage.

### Mise en place de la salle

- Il décore la salle et met en place les objets ou produits liés aux animations.
- Il installe la salle.
- Il prépare la zone buffet.

### Préparation culinaire

- Il prépare, assemble et distribue des préparations culinaires simples, froides ou chaudes.
- Il peut faire quelques plats spécifiques (crêpes, pizzas...).
- Il fait la finition de préparations chaudes (frites, légumes...) et de produits simples (sauces...).
- Il peut faire de l'épluchage, décongeler les produits...

### Service

- Il accueille les clients et fait l'encaissement.
- Il peut les servir.

### Entretien

- Il participe à la vaisselle (tri de la vaisselle, utilisation de lave-vaisselle...)
- Il vérifie la propreté des lieux

## Conditions de travail

Comme le cuisinier, il travaille debout.

Il doit avoir une très bonne hygiène et une tenue présentable car il est souvent au contact du client.

## Qualités requises

Certaines qualités sont communes avec celles du cuisinier traditionnel : adaptation du rythme de travail, bonne résistance au stress...

Mais aussi :

- Avoir le sens de l'accueil car il est en contact direct avec la clientèle.
- Savoir faire des préparations simples (il n'a pas besoin, comme le cuisinier traditionnel, de maîtriser les techniques culinaires, les bases suffisent).
- Savoir lire, comprendre et interpréter des fiches techniques.

## Marché de l'Emploi

- On trouve des agents de restauration dans les cafétérias (Cafétéria Casino, Flunch...), les fast-food (Quick, Mac Donald...), les chaînes de restauration rapide (Buffalo Grill, Courtepaillie...)...
- Ces entreprises disposent généralement d'un site internet sur lequel sont diffusées leurs offres d'emploi.
- Vous pouvez également consulter le site de Pôle Emploi (pole-emploi.fr) avec le code Rome « G1603 ». Ce code réunit les offres pour du personnel polyvalent de restauration.

Le Chef arrive en cuisine. « Désolé de ne pas être plus disponible, j'ai d'autres impératifs à gérer. Heureusement, je sais que je peux compter sur ma brigade, notamment sur Julien, mon sous-chef et sur Christophe, mon second. » Nous lui faisons remarquer que l'équipe est assez jeune : « c'est vrai, nous sommes tous de la même génération. On a travaillé ensemble dans d'autres brigades et je les ai embauchés dès que j'ai ouvert mon affaire. C'est important de s'entourer d'une équipe fiable. Une brigade, c'est un peu une famille ou une tribu, comme vous voulez, et moi, je suis un peu le chef de tribu ». D'ailleurs, on entend à tout moment des « c'est bon chef ? », « je peux y aller chef ? »

Yohann Chapuis est un chef calme en cuisine. « Personnellement, je ne pense pas qu'être un chef « gueulard » en cuisine permette de mieux faire travailler une équipe. C'est même plutôt contre-productif. Mieux vaut une bonne organisation et un minimum de dialogue ! »

### Rien ne se perd, tout se transforme

Sur les feux, nous voyons différentes marmites en train de chauffer. L'une est recouverte d'un film plastique : « Le pâtissier fait cuire des fraises pour accompagner le foie gras », explique Julien tout en continuant à éplucher. Dans une autre marmite, nous voyons dépasser du homard : « vous cuisez du homard ? » « Non, répond Julien, ce sont seulement les carcasses. En cuisine, rien ne se perd, tout se transforme ! Les carcasses de homard sont cuites longuement et serviront à faire un jus. On fait la même chose avec la volaille dont la carcasse permet de faire un fond blanc pour cuire les légumes. On gratte aussi les os de la viande d'agneau pour faire une sauce. De cette façon, le client retrouve le goût de sa viande dans la garniture. On applique ce principe à la plupart des produits, pour une question de goût, mais aussi de rentabilité. »

Julien arrête quelques instants d'éplucher les asperges. Il soulève un film plastique sur un plateau de foies gras entiers. « On les a sortis tout à l'heure. Il faut attendre qu'ils ramollissent pour les travailler. Là, c'est encore trop tôt. »

### Beaucoup de technologie en cuisine

Nous levons les yeux sur une belle rangée de casseroles en cuivre pendues au-dessus de nos têtes. « Ça, c'est seulement pour la déco, précise Julien. C'est joli pour le coup d'œil quand les clients passent devant. Mais maintenant place à la technologie ! »

Effectivement, un peu partout dans la cuisine, on aperçoit des fours et des appareils sophistiqués : un holdomat (un four qui permet de cuire à basse température et de maintenir les plats au chaud sans les dessécher), une machine qui permet une meilleure conservation des aliments sous vide, un thermoplongeur (pour maintenir à température plats et sauces), une sonde plongée dans une plaquette de beurre...

Le Chef nous explique comment fonctionne la cuisson sous vide. Il nous tend un sachet plastique qui contient des asperges. « Vous voyez, on a mis sous vide des asperges crues avec un peu de beurre et de l'assaisonnement. Plus tard, on mettra ces sachets dans un four : le beurre va fondre tout doucement, s'infiltrer un peu partout dans le sachet et donner du goût aux asperges. On fait toujours cuire beaucoup de portions d'asperges en même temps, ce ne serait pas rentable de n'en cuire que pour le service du midi : on ne met pas en route un appareil pour 10 asperges. »

Le Chef est consultant pour une marque. « Je suis souvent amené à tester du matériel. Aujourd'hui, c'est un collègue qui m'apporte son four pour que je l'essaie. Je cherche toujours à améliorer ma cuisine et mon équipement pour tirer partie au mieux de la saveur des aliments que je cuisine. Toutes les cuisines ne sont pas aussi bien fournies qu'ici, c'est un choix de ma part. Mais cela représente aussi un investissement important. »

### Un sens esthétique prononcé et des gestes techniques d'une grande précision

Nous prenons notre nouveau poste d'observation près du point « garniture » où officie Christophe, le second. Sur son plan de travail, il a d'un côté des feuilles de laitue qu'il coupe en petits morceaux et de l'autre des boules de volaille. « J'entoure la boulette de volaille d'une feuille de laitue pour reconstituer une laitue miniature. Cette « préparation » fait partie d'une nouvelle recette mise au point par le Chef. Elle sera accompagnée d'un radeau de macaronis. » Il s'agit de la recette que le Chef nous avait présentée la semaine précédente. Christophe va vite, mais sans se précipiter : le geste est sûr et précis. Tout en travaillant et en répondant à nos questions, il jette des coups d'œil au travail du stagiaire placé à sa gauche. Celui-ci évite des œufs de caille. Une fois ses petites laitues préparées, Christophe nettoie son plan de travail et range.

Il enchaîne ensuite avec un autre plat. Il prend des poireaux cuits coupés en lamelles qu'il va élimer avec la pointe d'un gros couteau jusqu'à les rendre presque transparentes et toutes de même gabarit. Il les met ensuite dans des moules en forme de cercle. « Je remplirai les cercles plus tard. Une fois les cercles enlevés, le poireau tiendra tout seul la garniture. »

Il s'attelle maintenant aux asperges, cuites cette fois. « Je prépare l'entrée pour le menu à 36€. » Il prend quelques asperges qu'il coupe en parts égales. Il retourne ensuite les morceaux à la verticale. « L'idée est de reconstituer une botte d'asperges. Par-dessus, nous mettrons les œufs de caille vidés et remplis de jaune chaud et liquide. Le tout sera accompagné d'un sabayon au citron stocké pour le moment dans un siphon. »

Le Chef et Julien s'attaquent de leur côté aux foies gras. « La chair est devenue plus molle, ce qui permet de bien les déveiner. Vous voyez le début de la veine ici, il suffit ensuite de tirer dessus pour la retirer. Cette opération est importante pour éviter que les clients aient une sensation désagréable en mangeant ». Là encore, les gestes sont très rapides et sûrs. Le Chef assaisonne ensuite le plat contenant les foies.

## Diplômes

### Diplômes de niveau V (CAP/BEP)

- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Cuisine
- Mention Complémentaire Art de la cuisine allégée
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Titre Professionnel Agent de restauration
- Titre Professionnel Cuisinier

### Diplômes de niveau IV (Bac)

- Bac Pro Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BTn Hôtellerie
- Cuisinier gestionnaire de collectivité

### Diplômes de niveau III (Bac+2)

- BTS Hôtellerie Restauration

## Programme

### CAP Cuisine

- Les différentes techniques de manipulation de base à maîtriser : Eplucher, hacher, ciseler, historier ; Emincer, tailler en paysanne, en julienne ; Moudre et concasser, peler à vif (fruits) ; Tourner (navets, carottes, pommes de terre) ; Flamber, vider, brider, lever les filets ; Glacer, décanter, paner ; Trier et laver ; Faire un roux...
- La technologie de la pâtisserie : Les matières premières ; Les pâtes de base ; Les crèmes ; Les décors
- Notion de gestion et de contrôle : Les ventes ; La fabrication ; Les achats ; Les normes de référence ; La fiche technique de préparation ; Optimisation de l'utilisation des matières premières
- L'Economat : Organisation ; Rôle et fonctions ; Les entrées et sorties de marchandises ; Les contrôles ; Les documents utilisés ; Les relations avec la cuisine
- L'organisation fonctionnelle d'une cuisine
  - Les locaux : répartition des surfaces de production, les aires de stockage, de préparation et de cuisson, les annexes, la plonge.
  - Le matériel de cuisine
  - Les hommes : le personnel de cuisine, la répartition du travail, l'organisation et le fonctionnement de la brigade, les relations avec les autres services
  - Les règles d'hygiène et de sécurité
  - L'hygiène alimentaire et l'équilibre nutritionnel.
- Les principes de base de la cuisine et leurs applications
  - Les différents modes de cuisson (concentration, expansion...)
  - Les condiments, les corps gras
  - Les autres ingrédients de préparation
  - Les fonds de cuisson, les farces, les gelées
  - Les liaisons
  - Les beurres composés
  - Les aliments de base et leurs utilisations : les produits de la mer, les viandes, les abats, les volailles, les gibiers, les légumes frais et secs, les pâtes alimentaires, les fruits, les œufs, les vins, les alcools, les liqueurs.

### Titre Professionnel Cuisinier

- Période d'intégration (1 semaine)
- Module 1 (6 semaines) : apprentissage des techniques de base culinaires permettant d'acquies l'autonomie nécessaire pour se former aux compétences professionnelles en autonomie assistée (législation, HACCP, découverte des techniques de préparation des légumes...).
- Module 2 (3 semaines) : préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes.
- Module 3 (6 semaines) : préparer et cuire des plats au poste chaud.
- Module 4 (3 semaines) : élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant.
- Période en entreprise (3 semaines).
- Module 5 (6 semaines) : réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude.
- Période en entreprise (3 semaines).
- Session de validation (1 semaine).

Le CNED propose le CAP Cuisine par correspondance. Formation complète en 1 an (700h, 799€ en 2015/2016). Tél : 05.49.49.94.94.

### La pause avant le service du midi

A côté de nous, un salarié fait cuire des endives à la plancha. « C'est pour notre repas, explique le Chef. Nous mangeons en général de 11h15 à 11h45. Il faut aussi penser à préparer notre repas en plus du service. Et comme nous sommes en général une vingtaine à manger, cela demande un peu de temps de préparation. »

11h15, c'est l'heure du repas. La cuisine se vide petit à petit et tout devient étrangement calme après l'activité et les allées et venues de la matinée. A l'office, le chef, son épouse et son fils mangent avec le reste de l'équipe : les cuisiniers, bien sûr, mais aussi les serveurs, plongeur, sommelier, personnel d'entretien...

Le répit est de courte durée. A peine 15 minutes plus tard, certains sont déjà de retour en cuisine.

### De grandes journées de travail mais pas de routine

« Je suis parti avec le Chef ce matin à 5h30 chez notre fournisseur pour acheter des produits frais et de saison, nous dit Julien. Nous faisons ça une fois ou deux fois par semaine, sinon je commence à 8h30 en même temps que les autres membres de la brigade. Je peux parfois venir plus tôt si c'est nécessaire : en restauration on ne compte pas ses heures, prévient-il. Chaque jour est différent et comme le Chef change souvent les plats à la carte, nous ne tombons jamais dans la routine, c'est ce qui est intéressant et motivant. »

### Pour une bonne organisation, il faut anticiper

On s'étonne un peu de ne pas voir courir les salariés dans tous les sens au moment du service, contrairement à ce que nous imaginions. « Les midis sont généralement calmes contrairement aux soirées, explique le Chef. C'est pourquoi nous profitons de ces moments pour prendre de l'avance, cela nous évite d'être débordés au moment du coup de feu. Une bonne organisation, c'est anticiper chaque fois que c'est possible.

Par exemple, le jeudi c'est l'arrivée du poisson. Ce jour-là, nous le préparons pour la semaine. Nous levons les filets en enlevant l'arête centrale, puis nous retirons les autres arêtes. Il est prêt pour être cuisiné plus tard. »

« Actuellement, nous dit Julien qui attaque sa deuxième caisse d'asperges à éplucher, je prends de l'avance. Ces asperges ne vont pas être utilisées pour le service de midi, je les prépare pour plus tard. Une fois qu'elles seront épluchées, elles seront cuites sous vide comme vous l'a expliqué le Chef toute à l'heure et conservées quelques jours. L'appareillage nous aide beaucoup à anticiper. »

Certains membres de la brigade se sont rassemblés au poste poisson pour défaire des grenouilles. « Là aussi, c'est un travail qu'il faut faire à l'avance parce qu'il demande du temps et de la précision. Il faut bien tout décortiquer pour que ce soit agréable en bouche pour le client. »

### Le moment du service : l'œil du chef !

Une petite cloche sonne. « C'est la porte du restaurant qui s'ouvre, cela nous permet de savoir quand les clients arrivent ». Un couple de personnes âgées passe devant la cuisine, la brigade les salue. « Ce sont des habitués, ils viennent une fois par mois, explique le Chef. Ils prennent systématiquement le menu « signature », c'est-à-dire le menu « surprise ». Le Chef sort une boîte dans laquelle on trouve des indications sur le menu choisi par les habitués. « De cette façon, on évite de leur proposer deux fois la même chose. Là, on va leur servir un caviar d'Aquitaine et un Turbot aux morilles. Ce sont des produits de saison. »

Les mises en bouche sont envoyées, le Chef jette un coup d'œil. « Rien ne part sans mon accord. Je fais toujours les finitions. Il interpelle Christophe : « prépare le caviar, mais mets moins de crème que la dernière fois. » « Oui Chef ! » répond Christophe.

Le Chef prépare l'assiette en posant des petites gouttes de différents assaisonnements. Les éléments du plat arrivent. Le Chef dispose des petites boules de pomme de terre fondantes sur lesquelles il met quelques grains de caviar. Il peaufine la présentation en ajoutant des fleurs et des brins de salade. Il se retourne pour prendre dans le thermoplongeur le siphon correspondant à la sauce du plat : il s'agit d'une purée liquide de pommes de terre. Le Chef cherche dans les différents siphons. « Ils ne m'ont pas rangé les siphons dans l'ordre ! Vous voyez, ça, c'est à peu près la seule chose qui pourrait vraiment me faire sortir de mes gonds. Ce désordre me fait perdre du temps et le temps, en cuisine, c'est un bien précieux ! ». Il trouve le bon siphon et donne l'accord au serveur pour emmener le plat.

Et là, pour nous, c'est la bonne surprise ! Il nous propose de nous installer dans la salle de restaurant...