

Table des matières

Introduction	p.2
Métiers de cuisine	p.3
- Chef cuisinier	p.3
- Directeur de la restauration	p.5
- Chef de Partie	p.6
- Commis de cuisine	p.7
Métiers de salle	p.8
- Maître d'hôtel	p.8
- Chef de rang	p.10
- Commis de cuisine	p.11
- Sommelier	p.13
Echos des pros	p.15
- Chef cuisinier – Restaurateur	p.15
- Directrice de restaurant	p.18
- Sommelier – œnologue	p.21
Etudes et formations	p.25
- Enseignement secondaire	p.25
- Enseignement par alternance	p.27
- Enseignement de promotion sociale	p.28
- Enseignement supérieur de type court	p.31
- Formations	p.32
Remerciements	p.39

Introduction

Les métiers de la restauration se divisent en deux domaines : les métiers de cuisine et les métiers de salle. Ces deux domaines grouillent de professions, et rien n'est laissé au hasard :

- En cuisine : " tout le monde aux fourneaux ! "

En cuisine, on trouve des cuisiniers, mais pas uniquement. Derrière les fourneaux est présente une équipe de cuisiniers, appelée brigade, très hiérarchisée. En tête, le chef cuisinier, puis par ordre décroissant, le second, l'assistant direct du chef appelé à le remplacer en son absence, les chefs de partie, les commis, puis enfin, les plongeurs. Tout ce petit monde vit des heures intenses, dans la chaleur et le bruit des casseroles. Chacun à sa place s'active avec le même but en tête : le plaisir du client, qui, attablé à quelques mètres, attend avec impatience son assiette.

- En salle : on ne plaisante pas avec la hiérarchie !

En salle, la hiérarchie est très présente. On imagine difficilement le nombre de grades qui peuvent exister ! En règle générale, le serveur a pour chef hiérarchique le chef de rang, qui lui-même s'en remet au maître d'hôtel. Mais dans certains restaurants, disposant d'un personnel numériquement important, on peut trouver, toujours par ordre croissant d'importance, un demi-chef de rang, un chef de rang, un maître d'hôtel, un second maître d'hôtel, et, enfin le premier maître d'hôtel. De la même façon, le chef sommelier peut avoir sous sa responsabilité un second, un demi-chef puis des commis. Cette multiplication des grades ne veut pas dire qu'il est impossible d'atteindre le sommet de la hiérarchie. Chaque grade marque un échelon dans l'expérience. Et il n'est pas rare de voir de jeunes serveurs devenir maître d'hôtel en moins de 10 ans.

Dans les pages qui suivent, nous vous proposons de brèves fiches métiers concernant les métiers de :

- chef cuisinier
- directeur de la restauration
- chef de partie
- commis de cuisine
- maître d'hôtel
- sommelier
- chef de rang
- commis de salle

Métier de cuisine

Chef cuisinier

Son rôle

Le chef de cuisine est à la fois un très bon cuisinier, il est derrière les fourneaux pour réaliser les plats les plus complexes, et un chef. Ce qui veut dire qu'il est le maître dans sa cuisine. En collaboration avec le directeur de la restauration, le gérant ou le propriétaire du restaurant, il décide de la carte, il élabore les menus, il supervise l'achat des produits (parfois avec l'aide d'un économiste) comme la réalisation des plats et, surtout, il est celui à qui toute la brigade, du commis au second, doit obéir. C'est lui qui recrute (en collaboration avec la direction) et forme l'ensemble du personnel de cuisine. Mais le chef est aussi un gestionnaire, il doit élaborer une cuisine rentable, à la fois créative sans être ruineuse, savoir choisir et stocker les produits sans gaspillage et en respectant les normes d'hygiène, privilégier les produits de saison qui sont alors moins chers, entretenir des relations commerciales avec les fournisseurs ou encore participer à la promotion de l'établissement. Enfin, le chef est un artiste. C'est sur lui que repose la réputation de l'établissement, que l'on soit dans un petit restaurant ou dans un haut lieu de la gastronomie. Le cuisinier doit innover en permanence, imposer sa marque, contenter ses fidèles clients comme en alléchant de nouveaux.

Qualités requises

Manager, gestionnaire, artiste... Le portrait type d'un chef est celui d'un homme de poigne, qui entretient soigneusement cette réputation car il est essentiel qu'il sache se faire obéir. En effet, à l'heure des repas, tout va très vite en cuisine. Il n'est pas question d'improviser. Chacun doit être à sa place, respectant ses attributions. Une mécanique bien huilée qui seule permet de servir 60, 100 couverts en moins de 2 heures et en maintenant la même qualité.

Selon l'ampleur de ses responsabilités - étroitement liées à la taille, au style et à l'organisation du restaurant - le chef devra avoir des notions de gestion, de comptabilité, de marketing, de relations publiques... mais aussi s'intéresser aux nouvelles techniques qui sont actuellement en pleine évolution, aux nouveaux produits proposés par l'agroalimentaire de plus en plus élaborés, aux normes d'hygiène de plus en plus strictes, visiter des salons spécialisés... Une fois encore, nous avons affaire à un poste qui peut exiger beaucoup de polyvalence. Enfin, le chef, comme toute personne travaillant en cuisine, n'a pas peur de l'effort. Les journées derrière les fourneaux sont éprouvantes car très physiques.

Et après ?

Les chefs font évoluer leur carrière en allant diriger les cuisines d'un restaurant plus important par la taille ou par la renommée, en s'installant à leur compte, mais aussi en s'expatriant. A l'étranger, ils peuvent faire valoir l'excellence de nos traditions culinaires et leur propre originalité. On sait aussi que de nombreux chefs tentent une reconversion dans la restauration collective, cette branche offrant des conditions de travail bien moins éreintantes, et des horaires plus souples. Ces chefs font évidemment une croix sur la gastronomie, mais se préparent en contrepartie une fin de carrière plus confortable. Un chef peut aussi viser un poste de directeur de restaurant pour une chaîne de restauration ou directeur de la restauration d'un grand restaurant ou dans un grand hôtel.

A savoir :

Qu'il soit haut de gamme ou de quartier, aucun restaurant ne peut se passer d'un chef de cuisine. Mais selon l'établissement, le chef n'aura pas les mêmes objectifs. Il peut ainsi avoir pour mission de tout mettre en œuvre pour gagner une étoile à l'établissement ou, plus simplement, de trouver le bon rapport qualité/prix afin que son restaurant devienne rentable.

Directeur de la restauration

Son rôle

Comme le directeur d'un hôtel confie à son directeur de l'hébergement la gestion de la partie chambres de l'établissement, le directeur de la restauration (le " patron ") délègue à son directeur de restaurant la gestion de son établissement.

Le directeur de la restauration est donc, en premier lieu, un gestionnaire. Il définit et contrôle le budget alloué au fonctionnement de l'établissement. En collaboration avec le chef, il gère les achats, élabore la carte et fixe le prix des plats proposés.

Avec le directeur, il définit la politique commerciale de l'établissement, le choix du créneau sur lequel se positionne le restaurant : restaurant à thème, " bistrot ", petits prix... Il travaille à l'image de marque du restaurant : campagne de publicité, relations publiques. Le but de ces démarches est, bien évidemment, d'augmenter la rentabilité du restaurant. L'autre facette de son métier concerne l'encadrement du personnel : recrutement, formation, management au quotidien. Mais le directeur de la restauration est également présent en salle pour veiller à la qualité de l'accueil et au bon déroulement des services ou encore pour écouter les remarques des clients et ainsi adapter l'établissement à leurs souhaits.

Qualités requises

Le directeur de la restauration est un homme polyvalent qui doit avoir à la fois de solides connaissances en gestion, un savoir-faire commercial et une solide expérience du terrain. Tout en appartenant à la direction, le directeur de la restauration règle sa journée sur le rythme du restaurant. Ses semaines sont donc longues, actives et souvent sans week-end.

Et après ?

En intégrant un grand groupe, un directeur de la restauration peut être amené à diriger plusieurs unités. Il peut aussi viser un poste de directeur de restaurant (un poste beaucoup plus administratif) indépendant, ou, pourquoi pas, ouvrir sa propre affaire.

A noter : Le poste de directeur de la restauration n'existe que dans les établissements de taille importante. Dans les petits établissements, le directeur du restaurant, le " patron ", remplit cette fonction. La fonction de directeur de la restauration est assez proche de celle de gérant d'un restaurant collectif.

Chef de Partie

Son rôle

Le chef de partie est responsable d'une des composantes du menu ou d'un type précis de cuisson. Ainsi, il peut être, selon sa formation :

- poissonnier. Il a alors en charge la préparation et la cuisson des poissons.
- rôtiisseur. Il prépare les viandes rôties, les grillades de poissons et de viandes.
- entremétier. Il a en charge les légumes, les œufs, les potages et, comme l'indique son nom, les entremets (flancs...)
- saucier. Il a en charge les sauces et les plats en sauce. Il est le chef de partie le plus expérimenté de la cuisine, la préparation des sauces étant considérée comme celle qui exige le plus de dextérité.
- responsable du garde-manger, c'est-à-dire responsable des entrées froides et du stockage des denrées froides.
- pâtissier. Celui-ci est souvent considéré comme un chef spécialisé en pâtisserie plus que comme un chef de partie. La préparation des pâtisseries demande en effet une formation particulière. Chaque chef de partie veille à l'approvisionnement en denrées pour la partie qui le concerne. Le chef de partie travaille sous les ordres du chef et/ou du second s'il y en a un. Il est assisté des commis, auxquels il transmet son savoir.

Qualités requises

Le chef de partie est un ancien commis qui s'est fait une spécialité grâce à son travail personnel mais aussi parce que le chef cuisinier a détecté en lui les qualités nécessaires. Le chef de partie doit faire preuve d'initiative pour rester le chef de sa spécialité et pour proposer de nouvelles recettes qui viendront renouveler la carte. Son talent participe à la renommée du restaurant presque tout autant que celui du chef de cuisine.

Et après ?

Selon la hiérarchie de la cuisine, le chef de partie est appelé à devenir second, puis chef.

A savoir :

On ne trouve généralement des chefs de partie que dans les restaurants traditionnels. En toute logique, on trouve les chefs de partie dans les restaurants spécialisés, comme des chefs de partie poissonniers dans les restaurants spécialisés en poissons.

Commis de cuisine

Son rôle

Le terme de commis de cuisine désigne à la fois un statut, celui du débutant, et une fonction, " celui qui aide ". Ainsi, la place de commis correspond-elle à l'échelon de base de la hiérarchie en cuisine. De façon générale, est commis celui qui est en cours d'apprentissage, celui qui sort tout juste d'école ou encore celui qui fait ses premières armes devant les fourneaux. Sous les ordres du chef de cuisine, du second ou du chef de partie, le commis exécute des tâches simples : ranger les provisions, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures... ou un peu plus complexes, comme la préparation d'une entrée froide. Les fonctions du commis dépendent en fait étroitement de l'organisation de l'équipe en cuisine : si le chef est seul avec ses commis, il aura tendance à leur donner plus de responsabilités que s'il est secondé de plusieurs chefs de partie. Dans le cas où l'équipe comporte des chefs de partie, le commis va se former successivement auprès de chacun afin de s'initier à chaque spécialité et parfaire ainsi sa formation. Pendant le coup de feu des services, le commis " assiste " les cuisiniers selon ses capacités. Après chaque service, il doit entièrement ranger et nettoyer la cuisine : tâche peu enthousiasmante mais qui fait partie intégrante de l'apprentissage. Le commis peut aussi être employé à la plonge s'il n'y a pas de plongeur (personne chargée de nettoyer la vaisselle).

Et après ?

Etre un jour chef à la place du chef, bien sûr ! Mais cela nécessite plusieurs années d'apprentissage en cuisine, si possible chez divers employeurs, et seulement après avoir gravi les échelons : chef de partie puis second et enfin chef. Un commis peut aussi avoir l'opportunité de passer directement au grade de chef de cuisine, s'il est dans un petit restaurant.

A noter :

On trouve aussi en cuisine des employés appelés " aides de cuisine ", ce terme désigne plus précisément celui qui est en cours d'apprentissage scolaire.

Source : http://www.studyrama.com/article.php3?id_article=1011

Métier de salle

Maître d'hôtel

Son rôle

Comme son nom ne l'indique pas, le maître d'hôtel officie bien dans un restaurant, plus précisément à l'accueil. Il est en salle l'égal du chef en cuisine. Et bien plus qu'une hôtesse en pantalon ! Il accueille les clients à leur arrivée, les dirige vers le vestiaire, les place à leur table selon leurs souhaits, les installe avant de laisser la place au chef de rang. Mais il ne se contente pas de ce rôle d'accueil. Il est le " super intendant " de la salle : il est le chef de tout le personnel de salle, il organise et contrôle le travail de chacun. Il peut aussi intervenir très concrètement : au moment d'une prise de commande pour apporter ses lumières et jouer ainsi le rôle de chef de rang ou encore remplir le rôle de sommelier en son absence. En bref, il a l'œil à tout et peut participer à chaque étape du service. A l'heure du repas, il passe de table en table pour s'assurer que chaque client est satisfait. C'est d'ailleurs à lui que les critiques sont généralement adressées en cas de problème. En sa qualité de chef de salle, le maître d'hôtel participe généralement au recrutement et à la formation des commis, serveurs et chefs de rang. Enfin, il est l'intermédiaire privilégié entre la salle, la cuisine et la direction. Il travaille en collaboration avec le sommelier et avec le chef cuisinier, notamment pour mettre au point la carte et les menus.

Qualités requises

Le maître d'hôtel est un pro de la salle. Aucune technique de service, aucune astuce d'accueil n'a de secret pour lui. Il a donc un sens inné du service et beaucoup d'expérience derrière lui. Il connaît parfaitement bien l'organisation interne du restaurant. Il a aussi souvent des notions de cuisine, nécessaires pour bien découper une volaille ou conseiller un client. Le maître d'hôtel a le sens de l'organisation, la qualité du service en salle en dépendant. Il sait aussi diriger son personnel pour en tirer le meilleur. Au premier coup d'œil, il sait " analyser une salle ", repérer ce qui manque ou ce qui cloche, apprécier l'ambiance pour apporter un peu plus de convivialité ou, au contraire, plus de tenue. Enfin, le maître d'hôtel doit présenter au moins aussi bien que ses chefs de rang, savoir faire preuve de psychologie pour comprendre les attentes des consommateurs et maîtriser une ou plusieurs langues étrangères pour pouvoir s'adresser à toute clientèle.

Et après ?

Un bon maître d'hôtel peut accéder à un poste de direction dans la restauration traditionnelle ou de chaîne, et devenir ainsi gérant d'un établissement.

A savoir :

Le poste de maître d'hôtel ne se trouve pas dans tous les restaurants, mais dans les établissements traditionnels qui accordent de l'importance à la qualité du service. On recrute régulièrement des maîtres d'hôtel, et ceux qui maîtrisent plusieurs langues ont encore plus de chances d'être embauchés. Petit bémol : le métier de maître d'hôtel est essentiellement masculin. En effet, si aujourd'hui un serveur sur deux est une femme, la proportion n'est plus la même quand on monte dans la hiérarchie.

Chef de rang

Son rôle

Dans les restaurants de standing suffisant, les serveurs et les commis sont encadrés par des chefs de rang, qui sont eux-mêmes dirigés par un maître d'hôtel. Le propriétaire ou le gérant du restaurant peut aussi choisir de " sauter l'étape " du chef de rang et de charger le maître d'hôtel de l'encadrement de la salle. Le chef de rang a la responsabilité d'un rang de la salle (d'un regroupement de tables). Il organise et surveille la qualité du travail de son personnel. Une fois la " mise en place " de la salle effectuée, il vérifie que rien ne manque. Au moment du service, c'est lui qui conseille les clients et prend leurs commandes et ce sont les commis qui vont chercher les plats en cuisine. Expérimenté, le chef de rang se voit confier les tâches délicates, par exemple le découpage ou le flambage de la viande. C'est généralement lui qui fait l'addition, l'encaisse et rend la monnaie.

Qualités requises

Les postes de chefs de rang sont typiques des grands restaurants qui perpétuent l'art du service à table. En conséquence, on s'attend à ce qu'un chef de rang fasse preuve de distinction. Le chef de rang est par ailleurs un excellent serveur : il maîtrise toutes les techniques (de présentation, de découpage...) sur le bout des doigts. Il sait prendre une commande en tenant compte des goûts et des désirs des clients. Il sait " vendre " les spécialités du chef. Enfin, il doit avoir, comme son nom l'indique, la carrure d'un chef : il sait animer son équipe, la motiver, veiller à ce que son organisation soit efficace pour toujours proposer un service frisant l'excellence.

Et après ?

Un chef de rang peut monter dans la hiérarchie en devenant maître d'hôtel ou en intégrant un établissement de standing plus important. Il faut, bien sûr, que l'établissement dans lequel il travaille puisse lui offrir de telles perspectives. Les grands groupes de restauration de chaîne proposent ainsi à leurs employés méritants des formations internes (en gestion, management...) ou même des formules de tutorat - parrainage d'une jeune recrue par un supérieur hiérarchique.

Commis de salle

En salle : " chaud devant, chaud ! "

Que de monde en salle ! Faites l'expérience : assis à votre table, comptez le nombre d'employés présents pour assurer le service. Une vraie ruche, parfaitement organisée. Les serveurs suivent les ordres des chefs de rang qui eux-mêmes en réfèrent aux maîtres d'hôtel. Et seule cette organisation quasi-militaire permet d'assurer un service de qualité. Toujours debout, toujours souriant, présent tard le soir, le personnel de salle assure des journées très physiques, au cours desquelles le contact humain est primordial. Le métier est usant, les gens du métier ne vous le cacheront pas. On évoque souvent les pourboires comme compensation des ces contraintes. Ils permettent d'arrondir des salaires en moyenne plutôt modestes, mais ils sont d'un montant très variable. Reste que les métiers de salle sont pourvoyeurs d'emplois et qu'ils permettent à des candidats motivés d'évoluer rapidement vers des postes à responsabilité.

Son rôle

Sous les ordres du chef de rang ou du responsable de salle, le serveur est affecté au service de tables précises. La salle est en effet divisée en carrés, eux-mêmes divisés en rangs de tables, pour faciliter le service. Le serveur prépare les tables qui lui sont attribuées. Il dresse le couvert selon un code très précis appris et s'assure que rien ne manque. Quand un client s'installe à l'une de " ses " tables, il prend la commande et sert les plats en faisant la navette de la salle à la cuisine. Une fois le repas terminé, il apporte la note et encaisse la facture puis dessert la table et la prépare pour une nouvelle arrivée. L'ensemble de ces gestes peut paraître répétitif, mais il faut savoir que l'intérêt du métier réside tout autant dans les techniques de service que dans la relation avec le client.

A noter :

Dans les restaurants de taille importante et/ou de standing, le serveur est assisté dans son travail par un commis de salle. Ce dernier s'occupe de " la mise en place " : il prépare la salle et les tables. Il dessert également les tables à la fin du repas, mais il ne sert pas les plats.

Qualités requises

Agile, rapide, résistant, le serveur se doit aussi d'être aimable et d'humeur égale. Il en effet l'une des personnes les plus proches de la clientèle. Si le restaurant ne dispose ni de chef de rang, ni de maître d'hôtel, le serveur doit également accueillir les clients quand ils arrivent. Et comme la qualité de l'accueil a presque autant d'importance que ce qui est servi, il doit faire preuve d'amabilité. Evidemment, le serveur doit avoir de la mémoire pour ne pas oublier une commande en route, et le coup d'œil pour vite repérer

ce qui manque sur une table ou un client que l'on a pas encore servi. Un bon serveur doit aussi savoir faire preuve de sang-froid pour gérer les " coups de chaud ", inévitables aux heures de pointe des repas. Avoir " l'esprit maison " est également important : le serveur " vend ", en quelque sorte, ce qui est préparé en cuisine. Il doit donc s'intéresser au travail réalisé par les cuisiniers.

Et après ?

L'un des avantages du métier de serveur est la possibilité, si on a le cœur à l'ouvrage, d'évoluer rapidement vers un poste à responsabilité comme chef de rang, puis maître d'hôtel. Il offre aussi l'opportunité de changer facilement d'établissement, car on recherche toujours de bons serveurs (plus de 50 % des offres d'emploi dans la restauration correspondent à des postes de serveurs).

A savoir :

Les responsabilités d'un serveur dépendent étroitement du style de restaurant auquel il est attaché. Le serveur d'un petit restaurant qui a pour seul supérieur hiérarchique le patron de l'établissement ne fait pas le même travail que celui qui est encadré par un chef de rang et un maître d'hôtel. Il est donc préférable de s'essayer à tous les styles pour découvrir celui qui convient le mieux à sa personnalité. Ce métier, très physique, est plaisant quand il est exercé dans l'ambiance que l'on recherche. Rappelez-vous le film Garçon de Claude Sautet (1984), avec dans le premier rôle Yves Montand. L'équipe de salle y formait une vraie famille. Le métier de serveur est parfait pour ceux qui souhaitent voyager. On peut aller d'un coin de France à un autre au gré des saisons, mais aussi, pour les polyglottes, à l'étranger.

Sommelier

Son rôle

Le sommelier veille jalousement sur la cave du restaurant, qu'il a d'ailleurs pour fonction de remplir judicieusement. A cet effet, il reçoit les représentants des producteurs ou va les visiter directement afin de dénicher les " perles rares " qui viendront rehausser sa carte. Pour effectuer ses choix et établir une carte des vins honorable, à la fois diversifiée et originale, le sommelier se fie à son palais, formé par des années de dégustation, et à ses connaissances. Mais il doit aussi prendre en compte les spécificités du restaurant. La cave d'un restaurant de poissons a ainsi des besoins particuliers. Outre les vins, il achète des alcools et des liqueurs. Au moment de la livraison, le sommelier vérifie sa commande, comme l'étiquetage des bouteilles et leur état général. Une fois ses vins soigneusement rangés dans la cave, le sommelier veille à leur bonne conservation. Il ne faut pas oublier que certains " flacons " (bouteilles, dans le métier) sont d'une valeur inestimable ! Le sommelier est présent lors du service. Après que le chef de rang ait pris la commande, il vient conseiller les clients en leur indiquant le vin qui s'harmonisera le mieux avec les plats choisis. Il a en mémoire tous les vins de sa carte, parfois riche de plusieurs centaines de références. En dialoguant avec le client, son but est de cerner ses attentes, ses goûts et le budget qu'il est prêt à consacrer aux boissons, de faire connaître ses vins et, bien sûr, de les vendre. Il doit contenter ses fidèles clients en leur faisant partager ses coups de cœur, mais aussi mettre en confiance les non-initiés et s'adapter à une clientèle étrangère. Enfin, le sommelier contrôle le service des vins à table, qui doit se faire dans les règles de l'art. D'abord le décantage (débarrasser le vin de ses impuretés), puis les commentaires sur le vin choisi (sa robe, sa couleur...) et enfin, le service au verre.

Qualités requises

Un sommelier aime le vin comme un chef aime ses produits. Il cherche à en percer tous les secrets, à les connaître tous. Il sait les analyser, les " raconter " en suivant son " nez ". L'œnologie se conçoit comme une science et comme une passion. Passionné, le sommelier est aussi un technicien. Il doit savoir conserver et servir ses vins. Il est aussi un gestionnaire : rien ne doit manquer en cave, il faut parfois suivre les modes, s'accorder avec les dernières créations du chef, les stocks doivent être judicieux et la cave rentable. Les restaurateurs comptent en effet souvent sur leur cave pour réaliser de substantiels profits. Pour le service à table, le sommelier doit avoir une bonne présentation et faire preuve de psychologie, afin de comprendre les attentes de ses clients. On peut aussi

lui demander de parler une ou plusieurs langues étrangères afin de contenter une clientèle internationale. Enfin, plusieurs sommeliers interrogés nous ont signalé que l'une des premières qualités qu'ils demandaient aux membres de leur équipe était... la sobriété ! Car à trop goûter le vin, on peut en perdre la tête...

Et après ?

Les grands restaurants ont leur brigade de sommeliers : les sommeliers sont assistés de commis et encadrés par un chef-sommelier.

A savoir :

Le poste de sommelier n'existe que dans les restaurants gastronomiques. Dans les établissements plus modestes, la fonction est occupée par le maître d'hôtel ou le patron. Les sommeliers qui ne veulent plus travailler dans la restauration peuvent viser un emploi de caviste dans les rayons vins des grands magasins ou dans les magasins de détail de luxe. Le métier a de l'avenir ! Les filles ont-elles leur place en sommellerie ? Un peu plus qu'hier si l'on considère les rares femmes actuellement en exercice, et espérons-le, un peu moins que demain. Si l'on écoute les chefs-sommeliers il serait " difficile de gérer la mixité " et le métier serait " bien trop physique " (il faut porter les caisses, ranger la cave...) pour les demoiselles.

Source : http://www.studyrama.com/article.php3?id_article=1032

Echos de Pro

Chef cuisinier - restaurateur

Quelle est votre formation scolaire ?

J'ai suivi pendant trois ans des cours du soir, option cuisine et salle, en Ecole d'hôtellerie.

Quelles sont les raisons qui ont motivé votre choix pour ce type d'études ?

J'ai toujours été tenté par la profession de cuisinier. Déjà lorsque j'étais à l'école primaire, j'allais aider un restaurateur pendant mes vacances scolaires. J'ai vite pris goût à ce métier et, de plus, je possédais des capacités culinaires assez prononcées.

Votre formation correspond-elle aux exigences du monde professionnel ?

Non, car j'ai rapidement réalisé que l'on apprend tous les jours quelque chose de nouveau dans ce métier. De plus, lorsqu'on est jeune cuisinier, on manque sérieusement d'expérience. C'est pourquoi, il est important de beaucoup voyager et de travailler dans de nombreuses "maisons" afin d'être capable de s'adapter à divers types de cuisine, aux exigences de la clientèle, etc.

En un mot : évoluer !

La qualité de l'expérience dépend surtout de la maison pour laquelle on travaille.

Etes-vous amené à employer couramment les langues étrangères ?

La connaissance de l'anglais et du néerlandais me sont utiles. En effet, beaucoup de termes techniques en cuisine sont en anglais, les menus sont réalisés en français et en anglais, et lorsque je dois m'approvisionner en viande d'Ecosse, par exemple, c'est également en anglais que je passe mes commandes. De plus, mes patrons sont anglais, il est donc préférable que je sois apte à communiquer avec eux.

Quelles sont les fonctions professionnelles que vous avez remplies jusqu'à ce jour ?

Pendant la période où je suivais les cours du soir, je travaillais le jour comme apprenti dans les cuisines d'un restaurant de cuisine française et internationale annexé à un hôtel.

J'ai ensuite exercé les fonctions de commis, puis de garde-manger dans le même hôtel-restaurant.

Après cela, j'ai travaillé pour plusieurs maisons : des restaurants de cuisine française et surtout des restaurants de chaînes hôtelières. Je suis parti au Canada, en France, en Angleterre, afin de perfectionner mes connaissances dans le domaine culinaire.

Après avoir travaillé comme garde-manger, j'ai respectivement exercé les fonctions de tournant, sous-chef de cuisine et enfin chef cuisinier. Je me suis aussi occupé de mettre en place l'infrastructure des cuisines d'un hôtel très important à Bruxelles, avant son ouverture.

J'ai également ouvert, pour une autre personne, un restaurant de cuisine française où j'ai travaillé pendant deux ans.

En quoi consistent vos activités professionnelles actuelles ?

Je travaille comme chef de cuisine pour un hôtel appartenant à une importante chaîne hôtelière anglaise et dont la clientèle est principalement constituée d'hommes d'affaires.

En tant que chef cuisinier, je m'occupe de l'achat et du contrôle des marchandises et du matériel, de la découpe des viandes (à la place du garde-manger), de la gestion du personnel de cuisine (engagements, licenciements, horaires, etc.).

Je surveille aussi la mise en place qui, particulièrement pour le service de midi, doit être prête à heure dite car les hommes d'affaires sont toujours très pressés. Je propose également, tous les quinze jours, de nouvelles suggestions à la clientèle. Ces suggestions sont élaborées en fonction des tendances actuelles en gastronomie.

De plus, on organise régulièrement des banquets pour la clientèle d'affaires. Comme j'ai de lourdes responsabilités à assumer, je dois tout surveiller, tout connaître, tout voir et être continuellement présent dans les cuisines.

Ces fonctions correspondent-elles à vos exigences initiales ?

Je suis satisfait de mes activités et de la maison pour laquelle je travaille, mais il faut avouer que l'on ne trouve jamais ni la maison idéale, ni la cuisine idéale.

Quels sont les avantages et les désavantages de votre métier ?

J'aime mon métier, c'est primordial. De plus, en tant que responsable des cuisines, j'ai la possibilité de prendre des initiatives. Par contre, j'ai un emploi du temps très chargé : je travaille environ cinquante à cinquante-cinq heures par semaine (et parfois soixante heures). Je ne profite pas pleinement de ma vie de famille car je suis absent tous les soirs de la semaine. Par contre, comme je travaille dans un hôtel pour hommes d'affaires et que la clientèle est restreinte pendant le week-end, j'ai la chance d'avoir congé chaque fin de semaine, ce qui est rarement le cas dans mon métier. J'ai aussi beaucoup de responsabilités à assumer.

Il s'agit également d'un métier très fatigant, car on est constamment sur les nerfs, surtout pendant les coups de feu.

Pouvez-vous expliquer l'organisation de votre cuisine?

J'ai neuf personnes sous mes ordres :

- un chef de partie : il est mon bras droit et est apte à aider les commis dans toutes les préparations,
- cinq commis, dont deux garde-mangers qui s'occupent de préparations froides (pâtés, légumes, hors-d'œuvre, nettoyage des poissons, etc.) et trois commis pour les préparations chaudes (sauces, entremets, légumes, potages, rôtis, etc.),
- trois plongeurs.

J'ai également des stagiaires qui viennent pendant les week-ends et les vacances scolaires. De plus, j'ai parfois des stagiaires et des commis étrangers (anglais, hollandais, japonais, etc.).

Votre profession est-elle rentable ?

Si je compare mon salaire avec le nombre d'heures prestées, il ne s'agit pas d'une profession extrêmement rentable. Ce métier est par exemple beaucoup plus intéressant financièrement au Canada et on y est mieux mis en valeur.

Quelles sont les connaissances indispensables dans votre métier ?

Il faut posséder une bonne formation théorique et pratique, cette dernière s'acquiert grâce à divers types d'expériences. Il faut être capable de savoir tout faire en préparations culinaires.

De plus, on doit être un excellent gestionnaire et avoir de bonnes connaissances en langues étrangères, en anglais particulièrement.

Travaillez-vous en équipe ? Quelles sont les qualités essentielles à la bonne marche de votre cuisine?

Oui, nous travaillons en équipe. D'ailleurs, mes employés sont polyvalents, ce qui leur permet de s'entraider en cas de coup de feu par exemple.

Quelles sont les qualités essentielles qui sont exigées dans l'exercice de votre profession ?

Un chef cuisinier valable doit être un meneur d'hommes et un bon formateur. Il doit aussi posséder un esprit d'initiative, être très rapide et avoir perpétuellement "l'œil à tout".

Lors de votre engagement, quels furent les critères de sélection de votre employeur?

C'est par recommandation que j'ai été engagé dans l'hôtel où je travaille actuellement. On ne m'a donc pas demandé de critères particuliers lors de mon engagement.

Votre profession convient-elle à une femme ?

Oui, c'est possible mais il n'est pas toujours facile pour une femme d'assumer les fonctions d'un chef cuisinier, car il s'agit d'un travail assez dur physiquement (il y a parfois des pièces lourdes à porter) et les horaires ne permettent pas d'avoir une vie de famille régulière.

Sur quels critères basez-vous votre choix lors de l'engagement de votre personnel ?

Je demande à mon personnel qu'il soit travailleur, motivé, dynamique, propre et qu'il possède une bonne expérience professionnelle. Pour le reste, je me réfère à la période d'essai pour juger des capacités de chacun.

Directrice de restaurant

Quelle est votre formation scolaire ?

Après les humanités, j'ai suivi une licence en administration des affaires, à l'Université.

Quelles sont les raisons qui ont motivé votre choix pour ce type d'études ?

Mes parents possèdent un patrimoine propre, le but de mes études est de gérer ce patrimoine familial.

Quelles sont les fonctions professionnelles que vous avez remplies jusqu'à ce jour ?

J'ai d'abord travaillé comme traductrice-interprète assermentée (français/chinois) au tribunal de Liège. Ensuite, lorsque mes parents sont arrivés de Saïgon et ont ouvert un restaurant, j'ai décidé de travailler avec eux. Depuis lors, je travaille dans le monde de la restauration.

Votre formation correspond-elle aux exigences du monde professionnel ?

Bien que ma formation ne soit pas liée à la restauration proprement dite, elle me procure une grande ouverture d'esprit et je suis plus réceptive vis-à-vis des nouveautés et de l'évolution du marché. Mes connaissances en gestion et en management notamment me permettent d'appliquer une gestion saine et équilibrée à mon restaurant.

Etes-vous amené à employer couramment les langues étrangères ?

Nous recevons beaucoup de clients étrangers (chinois, allemands, anglais, etc.). Il est donc indispensable, pour avoir une communication aisée avec la clientèle, de connaître au moins le français, le chinois (et plus spécifiquement le mandarin) et l'anglais.

Quelles sont les fonctions professionnelles que vous avez remplies jusqu'à ce jour ?

J'ai d'abord travaillé comme traductrice-interprète assermentée (français/chinois) au tribunal de Liège. Ensuite, lorsque mes parents sont arrivés de Saïgon et ont ouvert un restaurant, j'ai décidé de travailler avec eux. Depuis lors, je travaille dans le monde de la restauration.

En quoi consistent vos activités professionnelles actuelles ?

Je suis responsable de deux restaurants chinois dont l'un est en gérance. Dès neuf heures, je m'occupe du courrier, du relevé de la recette que l'on a faite la veille, de la vérification des factures et des extraits de comptes d'abord dans le restaurant qui est en gérance et ensuite dans le second restaurant dont je m'occupe plus particulièrement.

Jusqu'à midi, et par la suite si j'en ai l'occasion, je me consacre à la gestion et à la gestion financière de mon entreprise (tout est encodé sur ordinateur). A partir de douze heures, je suis présente dans la salle afin d'accueillir les premiers clients. Je m'occupe également de superviser le travail du personnel en salle et en cuisine. Je suis d'ailleurs régulièrement sollicitée par le personnel pour le moindre petit problème. J'essaie donc aussi de former mon personnel afin qu'il accède à un certain degré d'autonomie. Lorsque j'ai beaucoup de travail à accomplir, je suis obligée de m'isoler.

J'ai également à établir la liste des priorités pour la journée (les commandes notamment).

A un moment donné, je fais le tour des tables afin de savoir si les clients sont satisfaits et afin de connaître leurs réactions vis-à-vis des plats qu'ils ont choisis.

Ainsi je décèle si je dois éventuellement utiliser de nouveaux produits ou encore modifier certains plats.

Lorsque les clients du service de midi quittent le restaurant, je suis également présente afin de leur dire "au revoir".

J'ai ensuite un temps d'arrêt d'environ deux heures mais qui est surtout tributaire des activités que j'ai à remplir pendant la journée (réception des commandes, rendez-vous avec le comptable, problème de personnel, etc.).

Le soir, c'est-à-dire dès vingt-deux heures, un travail identique à celui de midi recommence. Les soirées sont souvent très longues et s'achèvent généralement vers minuit, surtout le week-end. Elles peuvent parfois durer plus longtemps, lors par exemple de grandes occasions comme par exemple le Nouvel An chinois. Mon travail consiste également à essayer de trouver de nouvelles idées au niveau de l'élaboration des menus, des techniques de service en salle, de la décoration de l'établissement, du bien-être de la clientèle, etc. Je prépare également l'ouverture d'un troisième restaurant à Bruxelles. Lorsque j'ai le temps, je lis aussi des ouvrages traitant du management, de la fiscalité, etc.

Quelles sont les particularités d'un restaurant chinois ?

La restauration chinoise est un créneau tout à fait différent des autres restaurants.

Le service, particulièrement, se différencie de par le fait qu'il est beaucoup plus long que dans les autres types de restaurant. En effet, en cuisine asiatique, le nombre de plats servis est très important.

De plus, on doit être très attentif à la décoration de l'établissement afin de créer un certain "exotisme" et une ambiance particulière. En effet, le client qui désire manger de la cuisine chinoise préférera souvent opter pour un restaurant où le cadre est représentatif de la nationalité des plats servis.

Outre la composition des plats et les aspects cités ci-dessus, un restaurant chinois est identique à un autre restaurant.

Quels sont les avantages et les désavantages de votre métier ?

Le métier de restauratrice est très intéressant sous différents aspects. On a l'occasion de rencontrer beaucoup de monde, on doit perpétuellement se remettre en question car chaque jour est différent et, surtout, on est son propre patron.

Par contre, les désavantages, eux aussi, sont nombreux : les journées sont très longues et les horaires astreignants. En tant que patronne, je dois être continuellement présente, que ce soit vis-à-vis de la clientèle qui l'exige que vis-à-vis du personnel. Les charges, elles aussi, sont très lourdes, surtout lorsqu'on possède du personnel (ONSS, TVA, factures fournisseurs, etc.).

Il faut donc avoir les épaules solides et également ne pas confondre recette et bénéfice.

Pouvez-vous expliquer l'organisation de votre restaurant?

En cuisine, il y a un chef cuisinier qui organise tout le travail, cinq cuisiniers et deux plongeurs.

En salle, il y a un barman et six chefs de rangs. Il y a un roulement qui s'effectue régulièrement pour chaque rang car, comme dans tout restaurant, certaines tables sont mieux situées que d'autres et, de ce fait, demandent plus de travail. Il faut donc assurer un équilibre en ce qui concerne le travail de chacun.

Mon personnel est cosmopolite : la moitié est asiatique, les autres sont belges, italiens, etc.

Il y a aussi des extras qui viennent travailler le week-end, en salle et en cuisine.

Votre profession est-elle rentable ?

Il y a moyen de bien gagner sa vie si l'on est travailleur, rigoureux (dans la comptabilité) et toujours à la recherche de nouvelles idées.

Quelles sont les connaissances indispensables dans votre métier ?

Il faut posséder de bonnes connaissances en gestion, en management et en langues (français, chinois et anglais particulièrement).

Travaillez-vous en équipe ?

Oui, nous travaillons en équipe et c'est primordial lorsqu'il y a beaucoup de personnel. Il faut absolument créer un esprit de respect mutuel et d'entraide. Un chef de rang plus lent, par exemple, travaillera avec un collègue plus rapide.

Ainsi le client sera satisfait du service et cela aura naturellement des conséquences positives au niveau de l'entente du personnel.

Quelles sont les qualités essentielles qui sont exigées dans l'exercice de votre profession ?

On doit être courageux, rigoureux (au niveau de la gestion), avoir le sens de l'accueil et des relations publiques.

Il faut aussi posséder beaucoup de sensibilité et d'intuition afin de pouvoir satisfaire le client au maximum et donc aller au devant de ses désirs.

On doit également proposer le meilleur rapport qualité-prix et ne pas hésiter à aller à la source pour choisir des produits de qualité.

Il faut aussi s'imposer une ligne de conduite assez stricte et, surtout, être soutenu par sa famille car il n'est pas facile de concilier une vie professionnelle aussi remplie avec une vie familiale saine et régulière.

Votre profession convient-elle à une femme ?

Il est vrai que c'est une profession très difficile pour une femme. Il faut être lucide et très bien armée face aux divers problèmes qui peuvent, à tout moment, survenir.

Sur quels critères basez-vous votre choix lors de l'engagement de votre personnel ?

Je demande qu'ils soient dynamiques, qu'ils possèdent une gentillesse naturelle et le sens des responsabilités.

De plus, en ce qui concerne plus particulièrement le personnel de salle, ils doivent avoir une bonne présentation, le sens de l'accueil, une bonne élocution et posséder des connaissances valables en français (ce qui n'est pas toujours le cas pour le personnel asiatique) et en anglais. Le personnel de cuisine doit aussi, cela va de soi, posséder de réels talents culinaires.

Sommelier - Œnologue

Quelle est votre formation scolaire ?

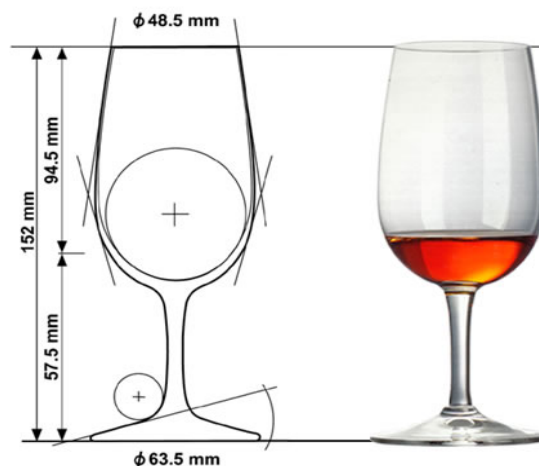
Après des humanités gréco-latines, j'ai suivi une candidature en droit et simultanément, en sciences politiques et sociales, à l'Université.

Quelles sont les raisons qui ont motivé votre choix pour ce type d'études ?

J'ai choisi cette formation par goût car j'ai toujours été attiré par le monde politique, mais je n'étais pas très assidu, ni très présent aux cours. J'ai préféré entrer directement dans la vie active. Lorsque j'ai eu l'opportunité de travailler comme garçon de salle dans un restaurant chinois, j'ai immédiatement accepté.

Suivez-vous ou avez-vous suivi des formations complémentaires ?

J'ai d'abord suivi une formation privée de Maître Sommelier. Toujours concernant les vins, j'ai suivi divers séminaires (sur les vins italiens, français, etc.) et des conférences pluridisciplinaires traitant de l'œnologie, de l'histoire et de la géographie liées aux vins, etc. J'ai également participé à de nombreuses dégustations organisées par des importateurs de vins.



J'ai aussi visité des foires commerciales comme "Vin Expo", à Bordeaux, le "Mondial du Vin et de la Gastronomie" à Bruxelles, ainsi que des foires sur la restauration comme "Fourniture" à Liège, "Horeca" à Bruxelles car des exposants-négociants en vin sont également présents dans ces dernières.

Votre formation correspond-t-elle aux exigences du monde professionnel ?

En tant que chef de rang, j'ai appris mon métier sur le tas, au fil des années. Ma formation en sommellerie, quant à elle, fut de bonne qualité mais ne représente que le "pied à l'étrier". Si l'on ne veut pas être dépassé par les événements, on est obligé de se tenir perpétuellement au courant de l'évolution des vins.

En effet, un vin n'est pas un élément "statique", il vit. Il faut tenir compte, par exemple, de la notion de millésime : un vin grandit, vieillit, chaque année est différente pour chaque vin. Il faut donc réactualiser ses connaissances vis-à-vis de chacun des vins et les goûter continuellement.

Au niveau de la dégustation, la formation est, elle aussi, continue. On apprend chaque jour quelque chose de nouveau : que ce soit au niveau de l'état du vin ou de son devenir (qui est très difficile à établir). Par exemple, il faut savoir que la mise en barrique, le filtrage, etc. peuvent modifier un vin. Un vin, c'est un ensemble d'odeurs, d'impressions et de sensations, cela doit se cultiver.

Quelles sont les fonctions professionnelles que vous avez remplies jusqu'à ce jour ?

J'ai toujours travaillé dans la même maison. Au début, j'occupais uniquement les fonctions de chef de rang. Par la suite, et grâce à diverses formations complémentaires, j'ai travaillé simultanément comme chef de rang et comme sommelier. Il faut remarquer qu'il n'y a dans les très grands restaurants, rares en Belgique, qu'il existe des sommeliers occupant leur fonction à temps plein.

En quoi consistent vos activités professionnelles actuelles ?

Au niveau de mes activités, différents aspects entrent en ligne de compte et pas seulement ceux qui requièrent des qualités de dégustateur. Je dois élaborer les besoins en vin du restaurant selon sa carte (poissons, grillades, etc.) et selon le type de clientèle.

Ensuite, je dois établir la carte des vins de façon à avoir un équilibre par rapport aux vins choisis (vins blancs, rosés, rouges).

Je dois aussi savoir choisir les vins en fonction de leur qualité intrinsèque et en fonction de ce que l'on peut vendre à la clientèle et je dois également obtenir un équilibre à travers les régions (selon leur importance respective) auxquelles appartiennent les vins choisis. Sans oublier de proposer une gradation dans les prix affichés.

Je m'occupe également de l'achat des vins, tout en tenant compte des possibilités financières du restaurant (qualité et quantité sont décidées conjointement par mon patron et par moi-même). Je dois donc gérer le portefeuille consacré aux vins et savoir étaler mes achats en fonction de celui-ci. Il faut aussi gérer la cave, c'est-à-dire savoir quels achats sont à faire en primeurs (= jeunes vins) ou non, suivre l'évolution des vins en cave avant de les proposer à la carte.

Il faut aussi être très attentif aux conditions de conservation, il est donc indispensable de posséder une bonne cave : l'idéal est une température de sept-huit degrés à quatorze degrés, avec une variation de température très lente. La conservation des vins en salle est également très importante. Dans notre restaurant, par exemple, nous possédons quatre entrepôts possédant chacun des températures différentes, fixées en fonction des vins qui y sont entreposés. De plus, je dois être présent lorsqu'un client me demande un conseil sur l'état du vin, le plaisir qu'il procure (= son expression), etc. Il faut aussi être capable de sonder les goûts du client et savoir ce qu'il est susceptible de mettre comme prix pour un vin. Il faut aussi être apte à conseiller un vin en fonction du menu choisi. Je dois également être présent lorsqu'il y a un problème (vin éventé, bouchonné, etc.) et pouvoir goûter le vin avec le client.

Mon travail consiste aussi à proposer les vins à la vente de préférence

durant leur apogée (dès qu'ils commencent à "s'ouvrir"), et avant qu'ils ne déclinent. Sans oublier, bien sûr, mon travail en tant que chef de rang, chef de salle et responsable des réservations.

Pouvez-vous expliquer l'organisation du restaurant dans lequel vous travaillez?

En cuisine, il y a cinq à six personnes minimum. Chacun est assigné à un type de préparation culinaire dont il a la spécialité : le fourneau, les fritures, les potages. Il y a aussi un plongeur. En salle, il y a en moyenne cinq chefs de rang, dont moi-même (je remplis également les fonctions de chef de salle et de sommelier). Chaque partie de salle est sous la responsabilité d'un chef de rang. Au bar, il y a environ deux à trois garçons de comptoir. Le nombre du personnel est évidemment plus important le week-end qu'en semaine



Quels sont les avantages et les désavantages de votre métier ?

Il est très intéressant de suivre l'évolution économique du vin. Le marché se porte actuellement très bien, on constate un renchérissement du vin. Ce dernier est en vogue pour le moment.

De plus, je suis invité à de nombreuses dégustations, banquets, etc. dans le but de goûter des vins nouveaux, ce qui me permet notamment de voyager et surtout de rencontrer des gens de tous horizons. Le vin, il est vrai, est un facteur de communication très intéressant.

Lorsqu'on désire s'investir à fond dans son métier, cela prend du temps. Les dégustations sont longues et parfois fatigantes.

Les horaires sont aussi très astreignants, car nous assurons au restaurant le service de midi et le service du soir, et les soirées se terminent souvent très tard.

Ajoutez à cela mes recherches personnelles et cela donne un horaire très chargé.



Votre profession est-elle rentable ?

En fait, je suis payé comme un chef de rang, avec quelques avantages dus à ma position de sommelier et à mon ancienneté dans la maison. Dans ce métier, la rentabilité de notre travail dépend essentiellement et logiquement de la rentabilité du restaurant lui-même. Mais la profession de sommelier est surtout rentable dans le sens où elle procure une valorisation tant au niveau social que culturel.

Quelles sont les connaissances indispensables dans votre métier ?

Il faut au minimum avoir une bonne base en œnologie, c'est-à-dire connaître les régions, les cépages, la viticulture, les appellations, la vinification, la mise en bouteille, la conservation et l'historique de chaque vin. Il faut aussi posséder une bonne technique de dégustation et de service du vin. Il est également préférable d'établir des fiches de dégustation.

Travaillez-vous en équipe ?

Oui, nous travaillons en équipe et il est essentiel que nous soyons complémentaires. Il faut donc savoir exploiter les qualités de chacun et avoir un esprit solidaire.

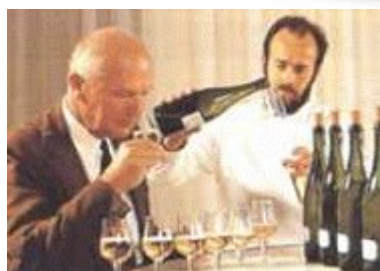
Il faut aussi posséder une grande ouverture d'esprit et de l'initiative.

Quelles sont les qualités essentielles qui sont exigées dans l'exercice de votre profession ?

On doit pouvoir s'exprimer vis-à-vis de la clientèle, pouvoir l'écouter, être curieux, ouvert. Il faut aussi avoir continuellement une attention tournée vers le vin, lui donner une certaine importance et être motivé par son métier. On doit également être capable de déguster un vin. Si le sens olfactif est plus développé dès le départ, c'est un avantage mais ce n'est pas primordial, car le sens olfactif ne représente en fait qu'un des aspects de l'analyse d'un vin.

Votre profession convient-elle à une femme ?

Oui, tout à fait, mais elles sont malheureusement très rares à exercer ce métier, ce qui est dommage. Toutefois, vis-à-vis de la clientèle, elle devra être beaucoup plus compétente qu'un homme pour se faire accepter. La clientèle exige encore plus des femmes qu'elles fassent leurs preuves !



Etudes et Formations

Enseignement Secondaire

COLLEGE ROI BAUDOIN ENSEIGNEMENT TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL

Avenue Eugène Plasky 184
1030 BRUXELLES
n° tél. : 02-734 38 85
fax. : 02-734 78 05
Réseau : Libre confessionnel

CUISINE ET SALLE
RESTAURATEUR

Deuxième degré
Troisième degré

professionnel
professionnel

INSTITUT DE L'ENFANT-JESUS

Rue Général Leman 74
1040 BRUXELLES
n° tél. : 02-230 46 04
fax. : 02-230 05 33
Réseau: Libre confessionnel

CUISINE ET SALLE
CUISINE ET RESTAURANT
DE COLLECTIVITES
EQUIPIER POLYVALENT EN
RESTAURATION
RESTAURATEUR

Deuxième degré
Troisième degré
Troisième degré
Troisième degré

professionnel
professionnel
professionnel
professionnel

CENTRE SCOLAIRE EPERONNIERS-MERCELIS

Rue Mercelis 36
1050 BRUXELLES
n° tél. : 02-512 60 98
fax. : 02-512 18 53
Réseau: Libre confessionnel

CUISINE ET SALLE
HOTELLERIE RESTAURATION
RESTAURATEUR
RESTAURATION
HOTELIER RESTAURATEUR

Deuxième degré
Troisième degré
Troisième degré
Deuxième degré
Troisième degré

professionnel
professionnel
professionnel
technique de qualification
technique de

INSTITUT EMILE GRYSON

Avenue Emile Gryson 1
1070 BRUXELLES
n° tél. : 02-526 74 00
fax. : 02-526 74 03
Réseau : COCOF

CUISINE ET SALLE
EQUIPIER POLYVALENT
EN RESTAURATION

Deuxième degré
Troisième degré

professionnel
professionnel

MACRO-RESTAURATION	Troisième degré	professionnel
RESTAURATEUR	Troisième degré	professionnel
TRAITEUR-ORGANISATEUR/ TRAITEUR		
ORGANISATRICE DE BANQUETS	Troisième degré	professionnel
RESTAURATION	Deuxième degré	technique de qualification
HOTELIER RESTAURATEUR	Troisième degré	technique de

INSTITUT MARIE IMMACULEE - MONTJOIE (I.M.M.I.)
 Rue des Résédas 51
 1070 BRUXELLES
 n° tél. : 02-521 63 25
 fax. : 02-521 63 73
 Réseau : Libre confessionnel

CUISINE ET SALLE	Deuxième degré	professionnel
HOTELLERIE RESTAURATION	Troisième degré	professionnel
RESTAURATEUR	Troisième degré	

ATHENEE ROYAL D'EVERE
 Avenue Constant Permeke 2
 1140 BRUXELLES
 n° tel.:02-701 97 11
 fax.: 02-701 97 22
 Réseau: Communauté française

CUISINE ET SALLE	Deuxième degré	professionnel
EQUIPIER POLYVALENT		
EN RESTAURATION	Troisième degré	professionnel
RESTAURATEUR	Troisième degré	professionnel
TRAITEUR ORGANISATEUR		
DE BANQUETS	Troisième degré	

INSTITUT SAINT-VINCENT DE PAUL
 Place Jean Vander Elst 25
 1180 BRUXELLES
 n° tél. : 02-345 46 26
 fax. : 02-345 42 50
 Réseau: Libre confessionnel

CUISINE ET SALLE	Deuxième degré	professionnel
HOTELLERIE RESTAURATION	Troisième degré	professionnel
RESTAURATEUR	Troisième degré	

professionnel **Enseignement par Alternance**

CEFA ANDERLECHT

Rue Brogniez, 170
 1070 Bruxelles
 n° Tél : 02/523.21.79
 Fax : 02/523.98.11
 Mail : ec.cefa.anderlecht@skynet.be
 Site : <http://www.cefa-anderlecht.be/>

Options : Commis de cuisine « cuisine du monde »
 Commis de salle « Art de la table »

CEFA SAINT-GILLES

Rue de la Croix de Pierre, 73
1060 Bruxelles
Tél : 02 537 55 37
Fax : 02 537 55 37
Mail : mariejo.sanchez@skynet.be
Site : <http://www.cfwb.be/cefa/>

Option : Commis de cuisine et de salle

CEFA BRUXELLES

Boulevard de l'abattoir 50
1000 Bruxelles
Tél : 02/279.52.50
Fax : 02/279.52.59
Site : <http://www.cefavilledebruxelles.be/>

Option : Commis de cuisine
Commis de salle

CEFA IXELLES/SCHAERBEEK

Rue Mercelis, 38
1050 Bruxelles
Tél : 02/511.23.16
Fax : 02/512.05.44
Mail : ec.cefa.xl@skynet.be

Option : Hôtellerie Restauration

CEFA EVERE

Rue Georges de Lombaerde, 21
1140 Bruxelles
Tél : 02/701.97.51 ou 02/701.97.61
Fax : 02/701.97.53

Option : Restauration Salle Cuisine

Enseignement de promotion sociale

INSTITUT ROGER LAMBION

Avenue Emile Gryson 1 Bâtiment 10 [1070] BRUXELLES

tél : 02/526.73.37 02/526.74.10

fax : 02/526.73.08

mail : infoirl@ceria.be

site : <http://www.ceria.be/irl/default.html>

Options :

Traiteur - Restaurateur - Organisateur de banquets

L'initiation à la cuisine classique française, internationale ou régionale, l'élaboration de buffets froids et de plats pour collectivités, ... Voici un éventail d'apprentissages qui vous dotera d'une solide expérience dans la restauration.

Ce prestigieux métier de cuisinier doit, sans conteste, s'accompagner d'une formation en service de salle, atout indispensable qui complétera votre profil professionnel.

Connaissance et cuisine des poissons, mollusques et crustacés

Cette formation permet aux traiteurs ou restaurateurs de se perfectionner en utilisant des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des poissons, mollusques et crustacés, dans le cadre d'un service à la carte ou d'un service traiteur.

Conception, réalisation et service de pâtisseries fines en restauration

Cette formation permet aux traiteurs ou restaurateurs de se perfectionner en utilisant des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration de desserts, dans le cadre d'un service à la carte ou d'un service traiteur (chariot de desserts).

Entrées et plats de fête

Cette formation apprend à l'étudiant à réaliser les entrées chaudes et froides et les plats de fête, y compris la présentation de la table, en utilisant le matériel traditionnel.

Aide polyvalent(e) en restauration de collectivité

L'ensemble des unités de formation de la section vise à permettre à l'étudiant d'acquérir une qualification en 2 ans en apprenant à réaliser des tâches d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivité.

Dans le respect des réglementations en vigueur et des règles courantes, en particulier celles de l'hospitalité, des préceptes de l'alimentation, de l'hygiène, de l'économie et de la prévention des accidents, l'aide en restauration de collectivité :

- exécute les travaux au sein d'une équipe professionnelle ;
- participe à la préparation des commandes, à la réception, au contrôle, au stockage et à la conservation des marchandises ;
- prépare, apprête et stocke les produits et les mets ;
- participe à l'arrangement de buffets et à la présentation des plats pour le service ;
- assure le service en salle en adoptant les attitudes attendues par la clientèle ;
- prépare et présente des plats précuits ;
- participe à l'entretien des ustensiles, du matériel, des équipements de cuisine et assure la mise en ordre des locaux ;
- applique des normes et des consignes précises.

Service de salle (sous réserve)

L'étudiant, à la fin de la formation, sera capable, sous la responsabilité d'un chef de rang ou d'un employé de restaurant, d'assurer un service de salle simple dans un restaurant. Cette unité de formation permet d'assurer un complément pratique aux unités de bases de restauration, de traiteur - restaurateur - organisateur de banquets, de restauration de collectivité.

Œnologie

Vous désirez percer tous les secrets du vin, en apprécier toutes les saveurs ? Analyser les particularités géographiques, chimiques, technologiques de ce divin nectar ? Ces modules combleront vos attentes en mettant à votre disposition les compétences, l'expérience et le savoir-faire de nos spécialistes.

CF EVERE, LAEKEN

Av Constant Permeke 4
1140 BRUXELLES
Tél : 02/701.97.97 02/701.97.98
Fax : 02/701.97.90
Mail : info@iepsEvere.be
Site : <http://www.iepsevere.be>

Options - Cours du soir :

Traiteur – Restaurateur – Organisateur de banquets

Niveau: Enseignement secondaire supérieur professionnel
Conditions d'admission: Certificat d'enseignement secondaire inférieur (CESI)
Titre délivré: Certificat de qualification de promotion sociale
Horaire de cours: 2ans, 2x/ semaine soir et samedi jusque 15h10 (un samedi sur deux)

Restauration – Formation complémentaire

Conditions d'admission: 1^{ère} année Traiteur - Restaurateur - Organisateur de banquets
Horaire de cours: 1x/ semaine samedi jusque 15h10 (un samedi sur deux)

Initiation à la diététique

Conditions d'admission: 2^{ème} année Traiteur - Restaurateur - Organisateur de banquet
Horaire de cours: 2x/ semaine soir

Œnologie – 2 niveaux

Horaire de cours: 1an, 1x/ semaine le mardi soir - 2 x 80p.

ECOLE DE PROMOTION SOCIALE DES FEMMES PREVOYANTES

Chaussée d'Alsemberg 1091 [1180] BRUXELLES

tél : 02/334.74.90 02/334.74.91

fax : 02/332.28.76

Option - Cours du jour ou du soir en 1 an

Traiteur – Restaurateur - Organisateur de banquets (Filière diététique)

Vous aurez un rôle primordial dans la préparation d'une nourriture saine, bien pensée, bien gérée et de qualité.

Les cours se donnent dans une cuisine de collectivité et assurent un service régulier.

Titre délivré à l'issue de la section : Certificat de « Traiteur - Restaurateur - Organisateur de banquets - Filière diététique » Reconnu par la Communauté Française

Contenu

Cours théoriques : technologie, hygiène et sécurité, législation

Cours pratiques :
- identifier les principales erreurs alimentaires
- réaliser l'importance d'un équilibre alimentaire correct
- réaliser des menus variés, sains et équilibrés

Enseignement supérieur de type court

HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKERE - INSTITUT ARTHUR HAULOT ET INSTITUT MEURICE

Avenue Emile Gryson, 1
1070 Bruxelles
Tel : 02/526.74.80
Fax : 02-526 74 37
Mail : cv@meurice.heldb.be
Site : <http://www.meurice.heldb.be/>

Option : Bachelier en gestion hôtelière - Spécialisation en management en gestion hôtelière

Spécialiste en management, le gestionnaire hôtelier assure, tant en Belgique qu'en Europe et dans le monde, la maîtrise technique, commerciale et financière des grands noms de l'industrie hôtelière et de la restauration. Il est plurilingue et connaît bien le monde des affaires.

INSTITUT SUPERIEUR EUROPEEN DE TOURISME CHARLES PEGUY

Place Pierre de Coubertin 2
1348 Louvain-la-neuve
Tél : 010/45.11.08
Fax : 010/45.11.08
Mail : info@charlespeguy.be
Site : <http://www.charlespeguy.be/>

Option : Gestion Hôtelière baccalauréat

BBA – BRUSSELS BUSINESS ACADEMY FOR HOTEL MANAGEMENT

Place de l'Alma, 3/11
1200 Bruxelles
Tél : 02/779.88.96 ou 02/770.12.33
Fax : 02/779.37.09
Mail : info@bbahotelschool.com
Site : <http://www.bbahotelschool.com/>

Option : Bachelor of Science Honours-International Hotel Management (Bachelor américain)

Programme bilingue (principalement en anglais, également en français) sur deux cycles d'études. Modularisation possible. Main core areas of the curricula: 1 Operations Management Education. 2 Business Management Education. 3 Practical Education-Internships. Option programs: Bachelor of Science. in International Hotel Management (after 3 years) Bachelor of Science Honors in International Hotel Management (+1 years, specialization).

Formations

ATELIER YVES MATTAGNE

Rue Biernaux, 18
1301 Bièrges
Tél : 010/43.97.84
Fax : 010/43.97.85
Mail : info@atelieryvesmattagne.com
Site : <http://www.atelieryvesmattagne.com/>

- Option :** Formation Cuisine
- Découvrir la préparation des fonds, fumets, jus et sauces: deux sessions essentielles pour amener de la profondeur à vos plats.
 - Initiation et maîtrise des techniques de cuisson: rôtir, poêler, pocher ... une cuisson parfaite avec l'ustensile adéquat.
 - Mise en pratique des diverses techniques de cuisson et mise en valeur de la présentation des légumes et autres: 2 sessions conçues pour vous initier aux garnitures.
 - De l'inattendu au plus classique, le dessert est aussi le point final d'un repas.
 - Ou l'art de mettre en valeur les saveurs d'un produit avec des associations subtiles.
 - Conception d'un menu en accord avec les vins du monde
 - Pour un invité de votre choix, mettre en pratique tout ce que vous avez appris au cours de ces 9 sessions.

Option : Formation œnologie comprend 10 cours (sur 10 mois).

Après 2 cours de base sur la fabrication et l'assemblage, les modules suivants parleront des différents cépages: le Sauvignon, le Chardonnay, le Chenin, le Viognier, le Merlot, le Pinot noir et le Cabernet Sauvignon. La formation se clôturera par une dégustation à l'aveugle. Tous ces cours se divisent en 3 parties: théorie, dégustation et dégustation en relation avec les mets.

ATELIER PALOKE

Rue Paloke, 95
1080 Bruxelles
Tél : 02/567.99.19 ou 02/469.07.72

Option : Art culinaire

CENFORGIL - Formation professionnelle - Organisme d'insertion socioprofessionnelle (OISP)

Rue de la Victoire, 26
1060 Bruxelles
Tél : 02/543.16.60
Fax : 02/543.16.69
Mail : info@cenforgil.be
Site : <http://www.cenforgil.be/>

Option : Commis de cuisine

Cours pratiques au CERIA :

Formation culinaire de base pour intégrer le métier :

- préparation et découpe des aliments,
- réalisation de plats froids, salades, sandwiches...
- organisation d'un buffet froid pour minimum 30 personnes,
- les différents types de potage,
- les différentes cuissons de viandes et de poissons,
- la préparation des sauces courantes froides et chaudes,
- un aperçu des desserts et de la pâtisserie...

13 journées de 7 heures (5H de pratique + 2H de technologie) au CERIA dans une cuisine professionnelle

Cours théoriques à CENFORGIL :

- Néerlandais : 6 H / semaine
- Communication : 4 H / semaine
- Mathématiques - unités de mesure : 3 H / semaine
- Hygiène et sécurité : 2 H / semaine
- Présentation personnelle : 2 H / semaine
- Formation sociale : 2 H / semaine
- Technique de recherche d'emploi : 2 H / semaine
- Sensibilisation au monde de l'entreprise + visites de différents types de cuisine professionnelle : 4 H / semaine + 1 H de gestion de groupe

Option : Commis de salle – bar

Cours pratiques au CERIA :

- formation de base du service en salle ;
- mise en place du restaurant et des tables,
- le service en salle, le débarrassage, ...

Avec cette année une orientation complémentaire « Bar » ;

- tenir et gérer un bar,
- connaître son contenu,
- les différents types de boissons,
- apprendre à les servir...

8 H de pratique professionnelle en salle + 2 H de technologie

3 H de pratique professionnelle au bar + 1 H de technologie

→ 2 journées (de 7 heures) par semaine au CERIA

Cours théoriques à CENFORGIL :

- anglais intensif : 8 H / semaine,
- communication : 4 H / semaine,
- présentation personnelle : 2 H / semaine,
- tourisme: 2 H / semaine,
- formation sociale : 2 H / semaine,
- technique de sensibilisation au monde de l'entreprise : 2H / semaine

MOLENBEEK FORMATION - Formation professionnelle - Organisme d'insertion socioprofessionnelle (OISP)

Boulevard Léopold II, 101-103
1080 Bruxelles

Tél : 02/421.68.60 ou 02/421.68.95

Fax : 02/421.68.96

Mail : molenbeekformation@hotmail.com

Option : Commis de cuisine - commis de salle

Cours théorique et pratique salle:

- gestion de la salle,
- prise de commande et suivi de service (à l'anglaise, à la française),
- accueil du client,
- gestion du bar,
- suivi du service des boissons,
- banquet,
- initiation à l'œnologie.

Cours théorique et pratique cuisine:

- termes techniques et culinaires,
- principes d'hygiène et de sécurité dans le travail,
- connaissances des marchandises,
- utilisation des machines,
- mise en place, cuissons, dressage des plats,
- cuisine classique et de collectivité.

Cours généraux:

- français, math, néerlandais, anglais, histoire, initiation citoyenneté, législation sociale, savoir-vivre

SIREAS CENTRE DE FORMATION EN HORECA

Rue de la Victoire, 34

1060 Bruxelles

Tél : 02/537.94.52

Fax : 02/537.36.48

Mail : cfh@sireas.be

Site : <http://www.sireas-be.org/>

Option : Commis de cuisine – commis de salle – préformation

Module 1 :

Français et calcul (remise à niveau), Informatique (initiation), Néerlandais, Pratique salle et cuisine et maîtrise de l'office/bar, Hygiène et sécurité, Technologie culinaire, Technique d'accueil, Insertion socioprofessionnelle et culturelle

Module 2 :

Spécification salle ou cuisine, Français et calcul (poursuite de la remise à niveau), Informatique (suite), Néerlandais, Insertion socioprofessionnelle et culturelle (suite), Pratique professionnelle, Techniques des services, Législation, Gestion - économat, Initiation à l'œnologie, Hygiène, Diététique

BRUXELLES FORMATION – POLE DE SELECTION, D'ORIENTATION ET D'ACCOMPAGNEMENT

Rue Royale, 94
1000 Bruxelles
Tél : 02/286.81.40
Mail : e.coppens@bruxellesformation.be

Option : Commis de cuisine – Commis de salle

Il faut choisir entre ces deux formations: Commis de salle / Commis de cuisine.

29 semaines de formation pratique :

- 11 semaines de formation en centre
- 16 semaines d'alternance, à raison de : 2 jours par semaine en centre et 24 heures par semaine en entreprise selon les horaires du secteur
- La recherche d'emploi ou possibilité de continuer un stage de 4 semaines en entreprise

Au programme :

- des cours pratiques de commis de salle ou de commis de cuisine basés sur le référentiel des exigences professionnelles du secteur HORECA
- des techniques de communication
- du néerlandais pour ceux qui se dirigent vers la salle
- une aide à la recherche d'emploi

CERIA INSTITUT ROGER LAMBION

Avenue Emile Gryzon, 1
1070 Bruxelles
Tél : 02/526.73.37 ou 02/526.74.10
Fax : 02/526.74 11
Mail : infoirl@ceria.be
Site : <http://www.ceria.be/irl/default.html>

Option : Connaissance et cuisine des poissons, mollusques et crustacés

ARPAIJE TRAITEUR AFT - Formation professionnelle - Organisme d'insertion socioprofessionnelle (OISP)

Rue d'Alost, 7
1000 Bruxelles
Tél : 02/213 36 62
Fax : 02/213 36 51
Mail : contacter@arpaije.org
Site : <http://www.arpaije.org/>

Option : Cuisine de service traiteur

- La formation pratique en cuisine.
- Travail d'accueil et de réception.
- Notions de technologie.
- Formation générale centrée sur les besoins du métier, de votre vie de travailleur.
- Stages en entreprises.

COBEFF (Coordination bruxelloise pour l'emploi, la formation et l'insertion sociale des femmes peu scolarisées)

Rue Philomène, 39
1030 Bruxelles
Tél: 02 250 35 60 ou 02 250 35 61
Fax : 02 217 16 49
Mail : cobeff@skynet.be

Option : Cuisine et service en salle pour restaurant et collectivité

Cours techniques:

- Art culinaire,
- diététique,
- hygiène et sécurité,
- calcul,
- restaurant d'application.

Cours généraux:

- Communication,
- vie sociale,
- néerlandais,
- développement corporel,
- guidance collective et individuelle.
- Stages en entreprise et atelier de recherche d'emploi.

IDEE 53 AFT (Atelier de Formation par le Travail)

Rue du Chimiste 34-36 (3e étage)
1070 Bruxelles
Tél : 02/648.95.94
Fax : 02/648.98.17

Option : Cuisine Restauration

Cours techniques :

- Technologie de cuisine
- Technologie de salle
- Nutrition (composition de menus diététiques)
- Œnologie
- Hygiène (HACCP)
- Gestion des commandes en salle

Cours pratiques :

- Petite restauration
- Cuisine française (chaude et froide)
- Cuisine Internationale
- Cuisine de collectivité
- Service en salle
- Service traiteur

Cours généraux :

- Français
- Mathématiques
- Néerlandais
- Formation humaine, sociale et
- Communication et Expression

- Vie sociale et Citoyenneté
- Socialisation professionnelle
- Atelier écriture
- Activités socioculturelles Tutorat pédagogique
- Accompagnement dans les démarches de mise à l'emploi
- Stage
- Suivi durant le stage
- Suivis Individuel et de groupe

FORET AFT (Atelier de Formation par le Travail)

Boulevard de la 2ème armée britannique 27
1190 Forest
Tél : 02/343.89.45
Fax : 02/343.88.91

Option : Ouvrier polyvalent en cuisine

Cours de pratique professionnelle dans une cuisine et restaurant d'application pédagogique, théorie professionnelle, cours généraux (français, math, environnement sociopolitique et institutionnel belge), stage en entreprise et soutien à la recherche d'emploi.

EFP – ESPACE FORMATION PME

Rue de Stalle, 292B
1180 Bruxelles
Tél : 070/22.77.77
Fax : 02.332.08.35
Mail : accueil@efpme.be
Site : <http://www3.efpme.be>

Option : Hôtelier chef d'entreprise

L'Espace formation PME organise des cours de formation « Chef d'entreprise » d'hôtelier sur base d'un programme élaboré par IFPME et approuvé par la Cocof.

Cet enseignement spécialisé s'adresse à tous ceux qui veulent acquérir les connaissances indispensables pour devenir des professionnels, que ce soit comme indépendant ou au service d'une entreprise.

Le diplôme de « Chef d'entreprise » d'hôtelier est homologué par la Communauté française après réussite de tous les examens y compris l'épreuve pratique organisée au terme de la 1ère « Chef d'entreprise ». Il répond aux conditions légales.

Une attestation de gestion conformément à la loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante est délivrée en plus du diplôme « Chef d'entreprise ».

Option : Maître sommelier en vin de France

ATELIER CREATIF SCHUMAN

Clos du Bouleaux 20
1200 Bruxelles
Tél : 02/770.94.65 ou 02/771.08.67

Option : œnologie

CERCLE D'ŒNOLOGIE DE BRUXELLES

Avenue de Tervuren 266/c2
1150 Bruxelles
Tél : 02/779.44.21
Fax : 02/779.44.56

Option : œnologie

- Vocation exclusivement culturelle.
- Etude des connaissances relatives à la viticulture et à l'œnologie.
- Apprentissage des techniques de la dégustation.

ACADEMIE ŒNOLOGIQUE DE BRUXELLES

Vieille Halle aux Blés, 31
1000 Bruxelles
Tél : 02/512.18.31 ou 081/65.70.38
Fax : 081/41.38.72.
Mail : jeanine.leroy@skynet.be

Option : œnologie

CENTRE EUROPEEN DE LANGUE FRANÇAISE DE BRUXELLES – ALLIANCE FRANCAISE

Rue de la Loi 26
1050 Bruxelles
Tél : 02 732 15 92
Fax : 02 736 47 00
Mail : communication@alliancefr.be
Site : http://www.alliancefr.be/bin/site/htdoc.cgi?id=0023036_home

Option : œnologie

Remerciements

**Nous tenons tout particulièrement remercier Monsieur
Yves Mattagne, Maître Cuisinier du Radisson SAS Hôtel**

Ainsi que ses collaborateurs,

Sans qui nous n'aurions pu organiser le 4^{ème}

Goûter de l'Avenir

L'équipe de Promo Jeunes ASBL