

des métiers de bouche

permanent

Cuisinier

Un cuisinier peut occuper de multiples fonctions. Plus l'établissement est grand, plus le travail est fractionné et les fonctions nombreuses. Ainsi dans un grand restaurant, commis et aide-cuisiniers s'occupent de la confection des entrées et des salades ou de la préparation des aliments qui seront ensuite « travaillés » par les chefs de partie, tandis que le chef de cuisine organise les tâches et contrôle la qualité des plats.

Formation CAP cuisine ou BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante production culinaire. Ou 5 ans après la 3^e pour préparer à partir d'une seconde spécifique le bac techno hôtellerie puis le BTS hôtellerie restauration.

Poissonnier

Dans les poissonneries traditionnelles, les grandes surfaces ou les marchés, il vend poissons, coquillages et crustacés, et à la demande du client, il étête, vide, écaille, tranche les poissons et ouvre les coquillages. Le poissonnier donne également des conseils à ses clients sur la façon de cuisiner les produits. Il développe de plus en plus une activité de traiteur.

Formation CAP poissonnier (1 seul CFA en France)

Boucher

Qu'il travaille dans un supermarché ou à l'étal de sa boutique, cet expert en viandes choisit et achète les carcasses chez un grossiste, puis les découpe pour les vendre à ses clients. Le boucher conseille aussi sa clientèle sur le choix des morceaux, les façons de les accommoder, les temps de cuisson.

Formation CAP boucher, le plus souvent par apprentissage. Ou BEP alimentation dominante préparateur en produits carnés.

Saveur, fumet, agrément, sucré, bouquet, piquant, salé, finesse, esthétique, appétit,... voici de quoi éveiller l'un de nos cinq sens : le goût.

« Les métiers de bouche » drôle d'expression pour un secteur d'activité professionnel, mais qui a le mérite d'être clair : les métiers qui sont en rapport avec ce qui entre dans notre bouche !



Ce sont essentiellement des métiers artisanaux. L'apprentissage est donc la voie de formation la plus répandue. Mais on peut aussi apprendre ces métiers dans des formations de niveau bac +2, de type BTS.

La France a une grande réputation en matière culinaire, ce qui suppose de nombreux savoir-faire qu'il vous faudra acquérir.

Être créatif sera un atout dans ces métiers où la présentation des mets préparés est importante.

Mais la créativité et les compétences techniques ne sont pas toujours suffisantes. La vocation, l'amour du métier, sont souvent mis en avant par ceux qui exercent ces métiers : c'est ce qui leur permet d'oublier les contraintes d'horaires décalés, de travail le week-end et les jours fériés. Ces contraintes s'appliquent surtout aux personnes travaillant dans des commerces ou petites entreprises plutôt qu'à ceux qui travaillent dans l'industrie agro-alimentaire.

Et lorsque le plaisir l'emporte sur les contraintes, il est possible de s'épanouir dans ces métiers et d'évoluer rapidement.

Alors si vous aimez faire plaisir, recevoir, accommoder,... n'hésitez plus : il y a certainement un métier de bouche pour vous.

Nombre d'entreprises artisanales

	FRANCE ENTIÈRE	FRANCHE -COMTÉ	TERRITOIRE DE BELFORT
Boulangerie	2 816	53	3
Boulangerie-pâtisserie	29 009	631	72
Pâtisserie	4 770	76	8
Boucherie	8 054	110	18
Boucherie charcuterie	7 820	159	10

source : APCM, 2005



Les métiers de bouche ? ça m'intéresse !

Vous vous posez encore des questions ? Vous voulez en savoir plus ?

Alors, discutez-en avec vos parents, vos professeurs, un conseiller d'orientation ou même allez rencontrer des professionnels du secteur.

Ouvrages

- Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Sophie Le Gall, Marie-Laurence Giniès - Studyrama, 2004 - (Guides J)
- Hôtellerie, restauration, alimentation - Onisep, 2003 - (Voie Pro)
- Les métiers des hôtels et des restaurants - Onisep, 2005 - (Parcours)

Sites web

- www.onisep.fr
- www.boucherie-france.org
- education.france5.fr/dicodesmetiers
- www.cgad.fr sur les métiers de l'alimentation

Dossiers / Fiches / Classeurs :

- Hôtellerie, restauration, cafés - Dossier Cité des métiers, 2001
- Fiches métiers Onisep - Tome 4 - Onisep, 2004
- Cartes métiers CIDJ
- Actuel CIDJ : Les métiers de bouche et de l'alimentation, n° 2.322 - Les métiers de l'hôtellerie restauration, n°2.382

CD ROM

- Hôtellerie, restauration, tourisme - Onisep, 2005 (Itinéraire pour un métier)



Adresses pratiques

CIO Belfort

Centre Commercial des 4 As
90000 BELFORT
Tél. 03 84 57 32 60

MIFE-Cité des métiers

Place de l'Europe
90000 BELFORT
Tél. 03 84 90 40 00

Parole de pro !

« J'ai toujours voulu être pâtissier, même si je ne suis pas spécialement gourmand ».

Fils de restaurateurs, Ludovic a toujours évolué dans les métiers de bouche. À 14 ans, il se lance donc dans le préapprentissage, suivi d'un apprentissage. Il travaille pendant un an à Paris dans un restaurant comme pâtissier, puis 4 ans en Alsace, ensuite 10 ans comme chef à Belfort et depuis 6 ans il est à son compte.

« Ma journée de travail débute à cinq heures du matin, je commence par les viennoiseries (croissants, brioches) pour l'ouverture du magasin, puis je prépare les petits gâteaux, les entremets, les commandes. Viennent

Pâtissier

Chocolatier

Glacier

ensuite la préparation des pâtes pour le lendemain et des bases pour les génoises, les pâtes à choux etc. Après c'est le nettoyage. On travaille le week-end et les jours fériés qui sont les moments d'activité intense.



la même chose. C'est aussi la création, on crée tout de A à Z. Il ne faut pas avoir peur du travail, être soigneux et assidu. C'est un secteur où il y aura toujours du travail ».

Ludovic, 38 ans

Boulangier

En boulangerie artisanale, semi-industrielle ou en supermarché, il confectionne la pâte, la pétrit, la laisse fermenter, la façonne avant de la mettre au four et surveille la cuisson. Le boulanger fabrique non seulement du pain mais également des viennoiseries (croissants, brioches,...) des pâtisseries et propose de plus en plus à la vente des sandwiches et des produits salés, tels que quiches ou pizzas.

Formation CAP boulanger, le plus souvent en apprentissage. Peut être complété par la mention complémentaire boulangerie spécialisée ou la mention complémentaire pâtisserie boulangère.

Chocolatier-confiseur

Il travaille le cacao, le sucre et ses dérivés, les chauffe ou les cuit et les associe à d'autres ingrédients (amandes, alcool, café,...), pour confectionner truffes, pralines, caramels, nougats et bonbons.



Formation

CAP chocolatier-confiseur ou CAP pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur

Pâtissier

Artisan ou salarié, il est spécialisé

dans les desserts et, soucieux de la décoration, il confectionne de superbes gâteaux et de délicieux entremets.

Formation CAP pâtissier glacier chocolatier confiseur, le plus souvent par apprentissage. Ou BEP alimentation option pâtissier glacier chocolatier confiseur.

Serveur

Dans un petit restaurant, il dresse les tables, accueille les clients, les installe, prend les commandes, assure le service, puis présente et encaisse l'addition. Dans un grand restaurant, on trouve plusieurs serveurs, spécialisés : les commis de salle, les chefs de rang et le maître d'hôtel.

Formation CAP restaurant ou BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante production de services. Ou 5 ans après la 3^e pour préparer à partir d'une seconde spécifique le bac techno hôtellerie puis le BTS hôtellerie restauration.



Tous les métiers sont mixtes