Evolution dans la carrière de Cuisinier

BTS
BM
Bac
BP

- Reprise ou création d'une entreprise de restauration
- Directeur général d'une société de restauration
- Directeur de la restauration

Gestion des hommes.
Gestion financière.
Formation des apprentis.

BM
Bac
BP

- Chef de cuisine

Commande l'ensemble du personnel de cuisine.
Décide et contrôle la préparation et la finition des plats, leur qualité, leur présentation et leur départ vers la salle.
Gère en collaboration avec la direction (établissement du menu, du prix de revient, éventuellement achat des marchandises etc…).

BM
BP

Chef de partie
- Garde-manger
- Saucier
- Poissonnier
- Rôtisseur
- Pâtissier

Est responsable de la préparation des plats relevant de sa ou de ses parties.
Organise et contrôle le travail de commis placés sous ses ordres et assure leur formation ou leur perfectionnement.

CAP

- Commis de cuisine

Participe à la préparation des plats ou prépare lui-même les plats simples sous la surveillance d'un chef de partie ou d'un chef de cuisine.

Entreprise
Vie professionnelle, premier emploi

Le Cfa
Enseignement général, pratique et technologie

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation continue