

Le poste en bref

Cuisinier·e alimentation durable est un métier manuel pour ceux qui aiment mettre la main à la pâte, au sens propre du terme. Il intègre directement les enjeux liés à l'alimentation durable (manger de saison, bio, de manière accessible).

La check-list des missions

- ☒ Cuisiner (mission principale)
- ☒ Vaisselle
- ☒ Nettoyage
- ☒ Contrôle des règles sanitaires
- ☒ Gestion des stocks
- ☒ Courses,
- ☒ Echanges avec les fournisseur·euses
- ☒ Lien avec la clientèle
- ☒ Service des repas
- ☒ Promotion du lieu et communication sur ses actions.

Quelques caractéristiques

- Beaucoup d'autonomie et de prises d'initiative
- Capacité à intégrer son travail dans un travail d'équipe : chacun·e agit de manière individuelle pour un résultat collectif qui doit être cohérent
- Travail sédentaire dans une cuisine.

Les avantages & inconvénients

Ils dépendent beaucoup de la structure dans laquelle on est employé, la taille de la structure détermine beaucoup l'organisation.

- Une équipe nombreuse risque d'avoir des fonctionnements assez hiérarchiques ce qui permet à ceux qui préfèrent de ne pas avoir à trop réfléchir et d'appliquer les ordres mais risque de baisser la possibilité de créativité et de liberté.
- A l'inverse une petite structure pousse à l'autonomie et à la créativité.



Les conditions de travail

• Où l'exercer ?

Ce métier existe dans les associations, mais également dans les collectivités, restaurants privés, snacks foodtrucks...

• Et niveau salaire ?

Le salaire débutant est le SMIC.

Savoir-être & savoir faire

- Aimer cuisiner
- Couper rapidement des légumes
- Faire preuve de goût, de créativité et de curiosité avec les aliments.
- Dans le cas du service, avoir le sens des relations sociales.



Accéder à ce métier

La filière classique : un CAP cuisine (un CAP cuisine végétarienne devrait voir le jour dans les années qui arrivent)

Il existe également des formations privées proposées par des écoles qui délivrent un diplôme de niveau CAP, ces formations peuvent être financées par apprentissage. Un CAP permet d'accéder à un poste de commis de cuisine de base. Pour devenir chef·fe, il faut gravir les échelons par la carrière. Possibilité de faire une école de cuisine privée, pour accéder directement à des postes de chef·fes.

La parole à une pro !



Seyna

Cuisinière chez Tim et Bastien

Tim et Bastien est une association étudiante qui vise à accélérer la transition alimentaire sur les campus étudiants et à lutter contre la précarité alimentaire des étudiant.e.s. Ils soutiennent une alimentation responsable avec des produits bio et issus de circuits courts.

Pourquoi avoir choisi ce métier ?

Pour la créativité qu'il permet, son côté manuel très important et surtout son utilité : nourrir les gens est et sera toujours une nécessité, d'autant plus que notre alimentation est un véritable moyen d'agir pour une transition écologique et sociale.

Cuisiner c'est donc à la fois :

- Une façon de créer du lien social
- De sensibiliser les gens aux impacts sociaux et environnementaux de ce que contient notre assiette
- De leur donner des moyens d'agir en tant que consommateur.rices et citoyen.nes.

Quelle est ta formation / ton parcours ?

Pas de formation particulière, j'étais autodidacte sur le sujet et j'ai appris avec mes collègues.

Quelle est ta journée type ?

8h/9h - 11h30 : arrivée en cuisine, se mettre en tenue et préparer le plat du jour et le dessert du jour (le temps dépend de la difficulté de la recette)
Dès 10h : ouverture du foodtruck et service de café et pâtisserie
11h30 - 13h : service du repas
13h - 14h : pause repas
14h - 17h : plonge, rangement de la cuisine, préparation des commandes, autres activités relatives à l'association, ménage et fermeture du foodtruck

Le conseil qu'elle donnerait à une personne qui veut faire ce métier ?

S'entraîner chez soi en permanence (toute occasion est source de créativité et d'expérimentation).

Contactez Tim et Bastien

Tu as des questions spécifiques à poser sur ce métier ?
Entrez en contact !



contact@timbastien.fr