

Métier : cuisinier/cuisinière

Niveau A2+/B1

- > Comprendre un témoignage, naviguer sur un site en français
- > Parler de sa profession, de son parcours
- > Les marqueurs de temps
- > Les diplômes français

/ Rendez-vous sur le site lesmetiers.net. Voici la fiche métier « Cuisinier/cuisinière ». /

> Lisez « Le métier en 6 points clés »

Répondez vrai ou faux :

- Pour être cuisinier, il faut avoir de l'imagination.
- Un cuisinier gagne moins de 1000€ par mois.
- Il faut faire des études longues.

> Regardez la vidéo jusqu'à 1min28.

- Pourquoi Lætitia a-t-elle choisi ce métier ?
- Quel est son parcours universitaire ? Remettez dans l'ordre :

Bac scientifique

BTS

Mise à niveau culinaire

- À quelle heure commence le premier service ?
- À quelle heure finit le dernier service ?

> **Présentez sa journée type.** Remplacez dans l'ordre les actions de la journée au restaurant :

Le service / Préparation des produits / Réception de produits / Finaliser les plats / Dresser les assiettes / Le service / La sieste

/1/

/2/

/3/

/4/

/5/

/6/

/7/

Transcription

Le métier de cuisinier, ça consiste à tout simplement faire de la cuisine. **Pendant** toute une journée, on prépare tout ce qui faut pour un service, pour servir des clients. Tout ce qui est élaboration des plats, la préparation des légumes, des viandes, des poissons.

Bonjour chef !

Ce qui m'a donné envie de faire le métier, c'est que je suis très gourmande. Donc j'ai eu envie de préparer des gâteaux et je me suis assez rapidement rendu compte que ça faisait plaisir aux gens. J'ai un parcours un peu spécial. C'est-à-dire que j'ai fait un bac scientifique général et **ensuite** j'ai fait une mise à niveau culinaire à l'école Ferrandi et **j'ai continué** par un équivalent de BTS à l'Ecole Supérieure de cuisine française, toujours à Ferrandi, qui nous forme à créer son propre restaurant, à monter tout un dossier pour être son propre chef d'entreprise.

Les tâches les plus courantes, en arrivant le matin, c'est tout ce qui concerne la réception des marchandises. La livraison, on les reçoit, on les contrôle, on les range.

Ensuite, on **commence** à préparer tout ce qui faut pour le service : le taillage des légumes, la préparation de certains poissons, certaines viandes et toutes les préparations qu'on peut faire à l'avance.

Donc le service, à partir de midi. **Pendant** le service, on finalise les plats, on dresse les assiettes. L'après-midi, on a une coupure, pour la sieste.

Et on **reprend** le soir, on **recommence** à 18h avec la mise en place Le service à 20h, jusqu'à 23h, minuit.

> **Observez les mots et expressions en orange.**

Connaissez-vous d'autres marqueurs chronologiques ?

> **Est-ce que vous aimez ce métier ? Pourquoi ? Quels sont les avantages (les+) et les inconvénients (les -) de cette profession ?**

> **Écrivez la fiche métier de votre profession.**

LE MÉTIER EN 6 POINTS CLÉS

[VOIR LA FICHE COMPLÈTE](#)


1	Le métier > >	+ D'INFOS
2	Les qualités essentielles > >	+ D'INFOS
3	Le salaire  	+ D'INFOS
4	Les principaux débouchés > >	+ D'INFOS
5	L'évolution professionnelle > >	+ D'INFOS
6	La formation et les diplômes > >	+ D'INFOS

Image lesmetiers.net