

Filière: Métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante Production culinaire



Sigle: PRCPRS

Option: Production culinaire et production de services

Niveau : BEP

Prérequis : BEPC et/ou CAP

Débouchés :

Dans des cuisines de restauration commerciale: restaurants classiques, brasseries, restaurants haut de gamme et gastronomiques, restaurants dits d'atmosphère (pizzeria, grill), mais également dans la restauration rapide, de collectivité et dans des cuisines de restaurants d'hôtels et de résidences hôtelières. Le marché du travail est porteur et ces métiers sont assurés d'une certaine pérennité et permettent en outre une évolution professionnelle. Il est possible de travailler dans un grand restaurant si l'on est capable de développer les qualités requises par ces établissements "Hauts de gamme".

Description

D'une façon générale, le titulaire du BEP se verra confier l'élaboration des mets prévus sur la carte, leur présentation sur des plats ou des assiettes et la préparation du passage des plats de la cuisine à la salle. Il débute en tant que

commis; des possibilités d'évolution lui sont offertes comme "chef de partie" (celui qui dirige les commis d'un même poste: poste légumes, poste sauces, viande, ...) puis "sous-chef de cuisine" ou "second" et enfin "chef de cuisine"

- en prévoyant la liste des produits nécessaires aux réalisations, en les réceptionnant et en les stockant
- en organisant son travail en fonction des impératifs de productions (nombre de clients, heures de service)
- en préparant les denrées, en assurant des cuissons simples et complexes, en confectionnant des préparations, des sauces de base..., en réalisant des hors d'œuvre chauds à base de pâte, des pâtisseries et des desserts
- en dressant les mets préparés et en servant les repas
- en remettant en état locaux et matériel

Tout ceci dans un strict respect des règles et normes d'hygiène et de sécurité.

Qualité et compétences :

Les élèves qui se destinent à ce BEP doivent posséder une bonne condition physique qui leur permette de supporter une station debout permanente, des températures élevées et le port de lourdes charges. En outre, le travail en cuisine est forcément un travail d'équipe avec souvent des "coups de feu". Il faut donc accepter ce contexte ainsi que des horaires de travail contraignants.

Pour évoluer:

Parler une ou plusieurs langues étrangères peut être un critère de sélection dans certains établissements hôteliers. La mobilité et la disponibilité sont indispensables (ne pas hésiter à bouger, tenter plusieurs expériences). La diplomatie (être capable de résister à la tension) permet de garder tout le dynamisme nécessaire pour progresser.