

Fiche métier : Chef cuisinier, un parcours de longue haleine

CAP cuisine, bac professionnel restauration ou bac technologique hôtellerie suivi d'un BTS sont autant de voies d'accès à ce métier

Alors que les séries américaines « Urgences » ou « Grey's Anatomy » avaient réveillé les vocations médicales, les émissions « Top Chef » ou « MasterChef » attirent aujourd'hui les jeunes vers la profession de cuisinier.

Mais celle-ci est encore bien plus exigeante qu'il y paraît. « Le chef approvisionne la cuisine, sélectionne les fournisseurs, imagine les menus et assure leur bonne production, recrute ses collaborateurs, organise les postes de travail au sein de sa brigade, maîtrise les coûts... Ses compétences sont multiples », décrit Hervé Becam, vice-président confédéral de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih).

Un cuisinier ne devient chef qu'après avoir fait ses armes dans les restaurants pendant plusieurs années, où il sera successivement commis, chef de partie, second... **Pour viser les étoiles**, il faut dès les premières expériences pousser les portes des restaurants portant un, deux ou trois macarons. « Il y a de la demande, mais cela exige beaucoup d'heures de travail, une **bonne résistance physique et morale** : un grand chef médiatique peut exercer une grosse pression pour que le client soit satisfait », prévient Basile Huger, chef des travaux au lycée Albert-Bayet à Tours (Indre-et-Loire).

S'il est habituellement conseillé de multiplier les expériences dans des restaurants de styles différents, cela ne constitue pas le seul chemin vers la réussite. **Après un BEP, un bac professionnel, un BTS** et après avoir remporté ce qui reste aujourd'hui l'unique médaille française en cuisine aux Olympiades des métiers, **David Devel a intégré le prestigieux établissement Guy Savoy**, dans le XVII^e arrondissement parisien, il y a sept ans et demi. « J'ai évolué jusqu'au poste de second de cuisine. Je participe aussi à des jurys de concours, je travaille avec les écoles pour trouver le futur personnel. »

Il sélectionne les fournisseurs, imagine les menus, recrute ses collaborateurs...

En résumé, **deux voies de formation** s'offrent aux aspirants cuisiniers. **Le bac technologique hôtellerie** invite logiquement à une **poursuite en BTS**. « C'est une filière polyvalente idéale pour ceux qui ne savent pas encore quel métier de la restauration ou de l'hôtellerie va les intéresser. Ils abordent le commercial, le management, nous les poussons aussi à s'ouvrir sur le monde, et les débouchés sont diversifiés : maître d'hôtel, responsable restauration, réception... » détaille Marilyne Girerd, professeur de cuisine dans la filière technologique au lycée Storck à Guebwiller (Haut-Rhin).

Autre chemin pour porter la toque, **le CAP cuisine ou le bac professionnel restauration**. « Le CAP est reconnu dans notre profession et la cuisine est encore un des rares métiers qui offre de belles carrières sans un diplôme très élevé », souligne Richard Alexandre, directeur

du [CFA Médéric à Paris](#). Mais « la progression de carrière et de salaire du titulaire du bac sera plus rapide », remarque Basile Huger. Les débutants en cuisine démarrent au smic hôtelier, 1430 € brut, les chefs gagnent de 2500 € à 4000 € net selon l'établissement, au-delà pour quelques stars.

Beaucoup de jeunes formés partent dans **la restauration collective** (hôpitaux, écoles, entreprises) qui permet des horaires fixes et des journées continues. Les restaurants à thème, les snacks, les chaînes, les traditionnels cherchent aussi du monde. Autre option : profiter du rayonnement de la gastronomie française à l'international pour partir travailler à l'étranger.

Témoign « Chaque restaurant où j'ai exercé m'a permis de progresser »



Jérôme JAEGLE, 34 ans, ancien chef cuisinier du restaurant gastronomique de l'hôtel-spa mes Violettes à Jungholtz (Haut-Rhin)

En devenant chef cuisinier, Jérôme Jaegle a adopté plus qu'un simple travail, un véritable art de vivre. « **J'éprouve un plaisir personnel à cuisiner et je me réjouis du plaisir des clients.** C'est un art éphémère, vite consommé alors qu'il a fallu des heures pour réfléchir, préparer un plat, tester une assiette. » Lyrique lorsqu'il parle de sa passion, le jeune chef est avant tout **un travailleur acharné**. Originaire du village alsacien de Kaysersberg (Haut-Rhin), il se forme au [lycée des métiers de l'hôtellerie Storck à Guebwiller](#) (Haut-Rhin), où il suit un CAP, un BEP puis un bac pro en alternance. Dans cette région hautement gastronomique, il n'a aucun mal à trouver des restaurants prestigieux pour apprendre et se perfectionner : Aux armes de France à Ammerschwihr (Haut-Rhin) puis à l'Auberge du père Floranc à Wettolsheim (Haut-Rhin).

Motivé par la compétition, il a participé à une quinzaine de concours

Son diplôme en poche, direction le Ritz, à Paris, pour deux ans et demi. « J'y ai acquis une grande rigueur au sein d'une brigade de 80 professionnels. » Il continue à parfaire son expérience en Suisse puis dans les Bermudes, avant de revenir en Alsace où il passe, à 27 ans, chef de cuisine au restaurant Jean-Yves Schillinger à Colmar (Haut-Rhin). « **C'est important de ne pas brûler les étapes**, chaque restaurant où j'ai travaillé m'a permis de progresser, et la

transmission dans le métier est impérative. » Il repart ensuite à Lyon (Rhône) chez un étoilé, Christian Tetedoie. Au poste de chef, il gagne entre 3000 € et 4000 € net par mois. « Mais il ne faut pas reporter le salaire au nombre d'heures! » prévient-il.

Motivé par la compétition, Jérôme Jaegle a participé à une quinzaine de concours dont le prestigieux Bocuse d'or, pour lequel il s'est classé 4e au niveau mondial en 2011. Une belle récompense pour ce fils et petit-fils de boucher-charcutier, qui attribue à sa famille son goût pour la cuisine. Jamais à court de défi, le chef vient de terminer un contrat au restaurant gastronomique de l'hôtel-spa les Violettes à Jungholtz (Haut-Rhin) et se consacre à ses prochains objectifs : concourir aux Meilleurs Ouvriers de France et s'établir à son compte.

Dossier réalisé par Coralie Donas

[Les Lycées Hôteliers en France](#)
[Retour au dossier Métiers](#)

Par Contact - Le 08.04.2013

[Annonces](#) | [Google](#)

[Novancia Business School](#) Devenez créateurs, développeurs. d'entreprises - Cours en 3-5 ans. [novancia.fr](#)

[BP et CAP Esthétique](#) Formations et Stages avec Karis. L'Ecole des Métiers de la Beauté. [Formation-Cap-Esthetique.com](#)

[Devenir Aide Veterinaire](#) Une Passion peut etre un Metier !. Formation a Distance Soins Animalier. [IFSAAnimal.com/Metiers_Animaliers](#)

[Bts Muc](#) Devenez ambassadeur pour grandes. marques luxe. Formation rémunérée. [www.Juventhera-Formation.fr/BTS-MUC](#)