

9 POSTULER À UN EMPLOI

LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION COMMENT DEVENIR CHEF DE CUISINE

La fonction du chef de cuisine

Sa fonction consiste à **élaborer les menus, mettre à jour le menu et la carte, confectionner les plats** en recherchant les meilleurs ingrédients.

Il est **responsable d'une brigade de cuisiniers et de commis.**

Il **gère l'approvisionnement des denrées alimentaires** et est **responsable des coûts de la cuisine.**

Les qualités requises

Il doit être **communicatif** et savoir **travailler en équipe**. Il doit savoir diriger une équipe de cuisine et savoir instaurer des relations avec les autres membres. Il a un **sens aigu des affaires**.

Il doit faire preuve de **solides connaissances en cuisine**.

Il doit être **habile à gérer les plaintes des clients**.

Les heures de travail sont nombreuses.

L'évolution de carrière est courante.

COMMENT DEVENIR BARMAN, SERVEUR ET SOMMELIER

Le barman

Le barman **prépare les cocktails et sert les boissons** dans les bars, les pubs, les clubs, les hôtels, etc.

Dans les bars de haute gamme il **dirige** une équipe composée de **commis de bars** et de **serveurs**.

Il **gère l'argent et le matériel**, il s'occupe de **l'approvisionnement des produits**.

Il doit être **communicatif**, avoir de la diplomatie et être créatif.

Il traite les plaintes des clients.

Les heures de travail sont nombreuses.

L'avancement de carrière est possible.

Le serveur

Il établit un lien entre le restaurant, la cuisine, le bar et les clients.

Il encaisse le paiement.

Les heures de travail sont nombreuses.

Ses **responsabilités** sont les suivantes :

- **mise en place du restaurant**
- **accueil des clients**
- **prise de commandes**
- **conseils sur les menus**
- **service des plats et boissons**

- **traiter les plaintes des clients**

Ce métier est généralement considéré comme temporaire : on peut évoluer vers des postes à responsabilité comme le maître d'hôtel ou le directeur de la restauration.

Le sommelier

C'est le **spécialiste des vins**. Il travaille dans les hôtels et les restaurants. Il **conseille le vin aux mets, explique la carte des vins et aide le client dans la sélection**.

Ses responsabilités comprennent le **contact avec les fournisseurs**, le **contrôle des stocks des caves**, la **consultation des chefs de cuisine** afin de déterminer les vins qui peuvent accompagner les repas.

Il crée la carte des vins.

Il faut des années d'expériences pour devenir sommelier.

COMMENT DEVENIR CHEF DE LA RESTAURATION

La fonction du chef de cuisine

Sa fonction consiste à **diriger, coordonner et superviser les différents services liés à la restauration** (salle, cuisine, cave, office) ; **véritable chef d'entreprise**, il **gère son établissement** sur les plans humains, techniques et administratif.

Son but primaire est de **satisfaire la clientèle** dans tous les secteurs : accueil, service, cuisine.

Le rôle

Il peut travailler dans la restauration gastronomique, commerciale, pour une chaîne de restaurants, dans la restauration mobile, dans un restaurant indépendant.

Avec le chef cuisinier, il **élabore les plats, décide les prix, élabore les plannings de travail du personnel**.

Les qualités requises

Qualités de management, forte personnalité et culture culinaire, esprit d'entreprise, sens de l'organisation du travail et de responsabilités, sens de communication.

L'évolution

Il peut devenir directeur d'un grand restaurant ou de plusieurs restaurants.

LES NOUVEAUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION

LE RRC, LE RESPONSABLE RELATIONS CLIENTÈLE

La fonction du RRC

Sa fonction est de **garantir la qualité et veiller au maintien et à la mise à jour des standards de qualités.**

Le rôle

Il accueille et suit les séjours des clients et prête attention à toutes leurs demandes, propose des solutions, s'occupe du courrier, signale tout dysfonctionnement.

Les qualités requises

Connaissance des langue étrangères, discrétion, capacité à l'écoute et à l'adaptation.

LE TOR, LE TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

La fonction du TOR

Sa fonction est de **prendre en charge** pour le compte de particuliers la conception, la **production**, la **livraison**, la **mise en place** et le **service** d'un **repas** ou d'un **buffet**.

Le rôle

Conseiller le client, **planifier l'événement**, **définir le besoin du personnel et du matériel**.

Les qualités requises

Sens commercial et relationnel très développé. Savoir élaborer une offre commerciale, créativité, goût pour la décoration.

LE CHEF PÂTISSIER

La fonction

Sa fonction est d'**assurer la production et la distribution de réalisations pâtisseries** dans une entreprise de restauration. Il participe à l'**élaboration de la carte des desserts**.

Le rôle

Il s'occupe de l'**approvisionnement et du stockage des produits**. Il **réalise les desserts**, il **prépare les garnitures et les sauces**, il **confectionne les pâtes**.

Les qualités requises

Adresse manuelle, minutieux dans le dosage des ingrédients, respectueux de l'hygiène. Véritable artiste, il lui faut un **esprit créatif**.

L'évolution

Spécialisation dans la chocolaterie, la confiserie. Il pourra avoir sa propre entreprise.

TROUVER UN TRAVAIL

LE CV

Le CV (Curriculum Vitae) est un **document** qui retrace les grandes lignes d'un **parcours professionnel** à travers différentes parties : l'état civil, la formation, l'expérience professionnelle.

Le CV est toujours accompagné d'une **lettre de motivation**.

Le CV doit être **clair** et tapé à l'ordinateur.

Le CV comprend :

- les **données personnelles** (le prénom, le nom, l'adresse, le numéro de téléphone)
- la **formation** (les études et les diplômes)
- les **expériences professionnelles** et les **stages**
- la **connaissance des langues étrangères**
- les **compétences en informatique**
- les **loisirs** et **intérêts**

LA LETTRE DE MOTIVATION

La lettre de motivation est un **document complémentaire** qui accompagne le CV.

La lettre ne doit **pas être trop longue** (1 page) et doit être **bien soignée**.

On distingue **trois types de lettres de motivation** :

- la **lettre de motivation pour répondre à une annonce**
- la **lettre de motivation pour candidature spontanée**
- la **lettre de motivation à destination des cabinets de recrutement**

La lettre de motivation révèle le **sens tactique**, la **maîtrise de la langue**, la **personnalité du candidat**.

Méthode de rédaction :

- la **phrase d'accroche ou prise de contact**
- la **qualifications des points clés de l'offre**
- la **réponse argumentée**
- la **sollicitation d'entretien**

En général, la lettre de motivation s'envoie **par courriel**.

L'ENTRETIEN D'EMBAUCHE

L'entretien complète les informations sur le CV par des échanges et un dialogue.

Le recruteur **pose des questions** au candidat sur ses **savoir-faire**, sur son **opinion**, sur sa **personnalité**.

Cet entretien sert à **évaluer les aptitudes du candidat** et sa capacité à s'adapter à l'entreprise.

Dans cet entretien, le candidat peut apporter des **informations supplémentaires**.

Il peut y avoir plusieurs entretiens.

Comment réussir son entretien d'embauche ?

- S'informer sur l'entreprise
- Penser aux questions qui vont être posées
- Repérer le trajet pour arriver à l'heure et ne pas être en retard
- Rester calme
- Être habillé de manière correcte
- Être courtois et sourire
- Éteindre son portable
- Saluer l'interlocuteur d'une poignée de main ferme
- Répondre de manière précise aux questions posées