

Faculdade: Cozinha



Sigla: CUISIN

Opção: cozinheiro

Nível : CP

Pré-requisito : Certificado de conclusão do ensino primário

Oportunidades:

Os diplomados da CAP Cuisine podem trabalhar em vários estabelecimentos de restauração, tais como restaurantes gastronómicos, fábricas de metais, cadeias de hotéis, cantinas... O trabalho de um cozinheiro muda muito, dependendo do seu ambiente de trabalho.

Descrição

O seu lema: satisfazer o paladar e o estômago dos clientes. Ele pode fazer parte de uma equipa (commis, chef de partie, chef de cuisine...). Ele também pode simplesmente assumir o título de cozinheiro, e reinar sozinho sobre os seus fornos. Pois tudo depende do seu diploma inicial, da evolução da sua carreira, e da dimensão e notoriedade do restaurante onde ele exerce os seus talentos. Num pequeno restaurante, o seu papel começa no mercado. Como gestor de compras, ele prepara os menus, tendo em conta as estações do ano. Depois vai à cozinha, por vezes assistido por alguns assistentes ou aprendizes, para cortar os legumes, esvaziar e flambar as aves, verificar o sabor de um molho, dourar as tortas... Num grande restaurante, trabalha em equipa, uma equipa muito estruturada e hierárquica.

Os alunos aprendem as técnicas culinárias básicas (preparação de carnes, legumes...). Preparam hors d'oeuvres, pratos principais, sobremesas, etc. Aprendem a preparar um menu simples, e a preparar o fornecimento de matérias-primas (formulários de encomenda, armazenamento de mercadorias, cálculo de custos).

Qualidade e competências :

É um trabalho que requer uma verdadeira motivação: os horários são restritivos e tem de trabalhar aos domingos e feriados públicos. Também precisa de estar fisicamente em forma porque tem de trabalhar de pé, no calor e sob o stress das encomendas.