



Le restaurateur

Présenté par : Noham Lou Lorys

RESTAURANT

SOMMAIRE

Présentation du métier de restaurateur

Les diplômes ou formations

Les différents métiers dans un restaurant

Les salaires

Les avantages et inconvénients du métier

La tenue d'un chef

Pourquoi nous avons choisi ce thème ?

- Nous avons choisi ce thème parce que les parents de Lorys sont restaurateurs et nous aimons tous manger au restaurant des bons petits plats du monde .



Le restaurateur

- Le rôle d'un restaurateur est d'effectuer des opérations de service des plats (dressage des tables , accueil des clients , prise de commandes) et doit respecter la charte d'hygiène et de sécurité alimentaires.



Designed by pngtree

Les diplômes

- CAP cuisine
- BEP restauration
- BAC pro cuisine
- BTS management

Les formations

- HACCP hygiène (14h en présentiel)

MINISTÈRE DE LA JEUNESSE, DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA RECHERCHE

DIPLOME BEP CUISINE

Vu le procès verbal de l'examen établi le 10 OCTOBRE 1982
par le président du jury, examinateur, ayant autorité sur les diplômes en ligne.

Diplôme BEP CUISINE

www.mon-diplome.fr

attribué à CHEVASSU THIERRY

pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés



Ministère de la jeunesse, de l'éducation nationale
et de la recherche

DIRECTEUR DE L'ÉCOLE

DIPLOME DU C.A.P CUISINE

Procès verbal de l'examen établi le 09 juillet 2018

par le président du jury, examinateur, ayant autorité sur les diplômes en ligne.

Diplôme C.A.P Cuisine

www.mon-diplome.fr

attribué à Milcent Valentin

pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés



Signature du titulaire Directeur de l'école

NATIONALE RECTORAT DIJON

DIPLOME BAC PRO CUISINE

Procès verbal de l'examen établi le 6 juillet 2020

par le président du jury, examinateur, ayant autorité sur les diplômes

Diplôme du bac pro cuisine

attribué à ALEXIS BOS

pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés



Signature du titulaire Ministère de l'éducation nationale rectorat Dijon



+



o

Les différents métiers dans un restaurant

Chef cuisinier

Barman

Serveur (se)

Cuisinier

Second

gettyimages
Credit: kbeis

Les salaires

- Le restaurateur peut espérer en moyenne un salaire de 3930€ en moyenne.
- Le salaire moyen pour un cuisinier est de 2650€ par mois.
- Le salaire moyen pour un barman est de 3100€ par mois .
- Le salaire moyen pour un serveur est de 2632€ par mois .

Les avantages du métier

Les avantages :

Travail en équipe

Rencontre humaine

Découvrir des mets
exceptionnels

Rendre les gens heureux

- Les
inconvéniénts
s du métier

Les inconvénients :

Rester debout pendant des heures

Les horaires de travail

Conditions de travail difficiles (chaleur dans les cuisines , beaucoup de bruit dans les salles et cuisines)

La tenue d'un chef

LA TENUE DU CUISINIER PROFESSIONNEL

Coiffe professionnelle (toque, calot, charlotte) : évite aux cheveux de tomber dans les aliments

Tour de Cou : permet d'absorber la transpiration et limite l'usure des cols de veste

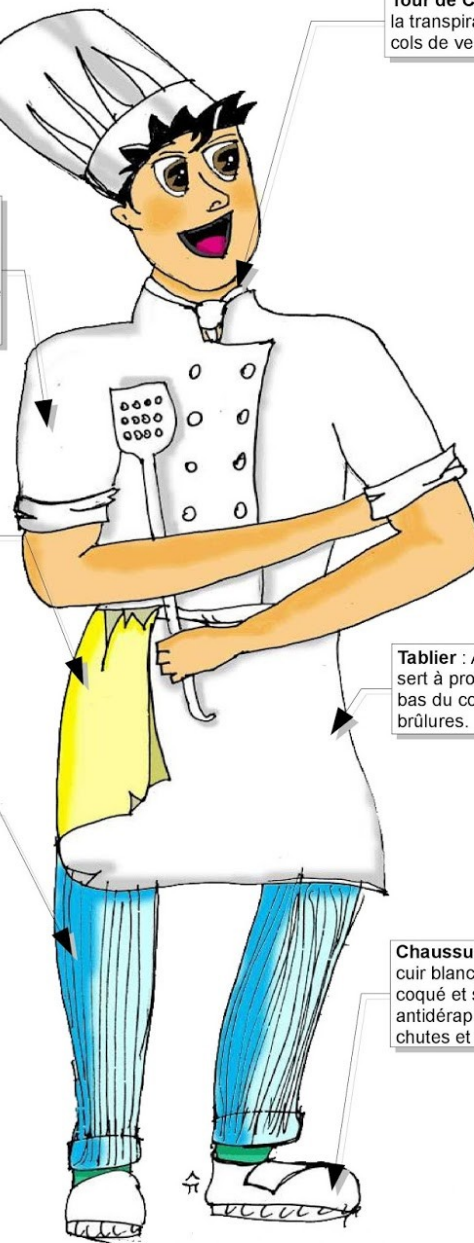
Veste de cuisine : en coton à col droit, elle sert à protéger le corps des brûlures et salissures. Elle doit pouvoir bouillir supporter l'eau de javel, et de ce fait est traditionnellement blanche.

Torchon : Utilisé exclusivement pour prendre les plats chauds.

Tablier : Avec ou sans bavette sert à protéger le pantalon et le bas du corps des salissures et brûlures.

Pantalon de cuisine : En coton et traditionnellement à pied de poule bleu et blanc.

Chaussures de sécurité : En cuir blanc sans lacets à bout coqué et semelle antidérapante. Évitent les chutes et brûlures.



Conclusion

Nous allons vous montrer une vidéo pour notre conclusion:

<https://www.youtube.com/watch?v=FNoq6oBIIDs>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Merci de nous avoir écouté nous allons débiter un petit quizz pour savoir ce que vous avez retenu 😊 .

Quizz

Pouvez-vous nous citer les différents métiers d'un restaurant ?

Quelle tenue faut-il pour y travailler ?

Photos de la salle du restaurant Loryna

