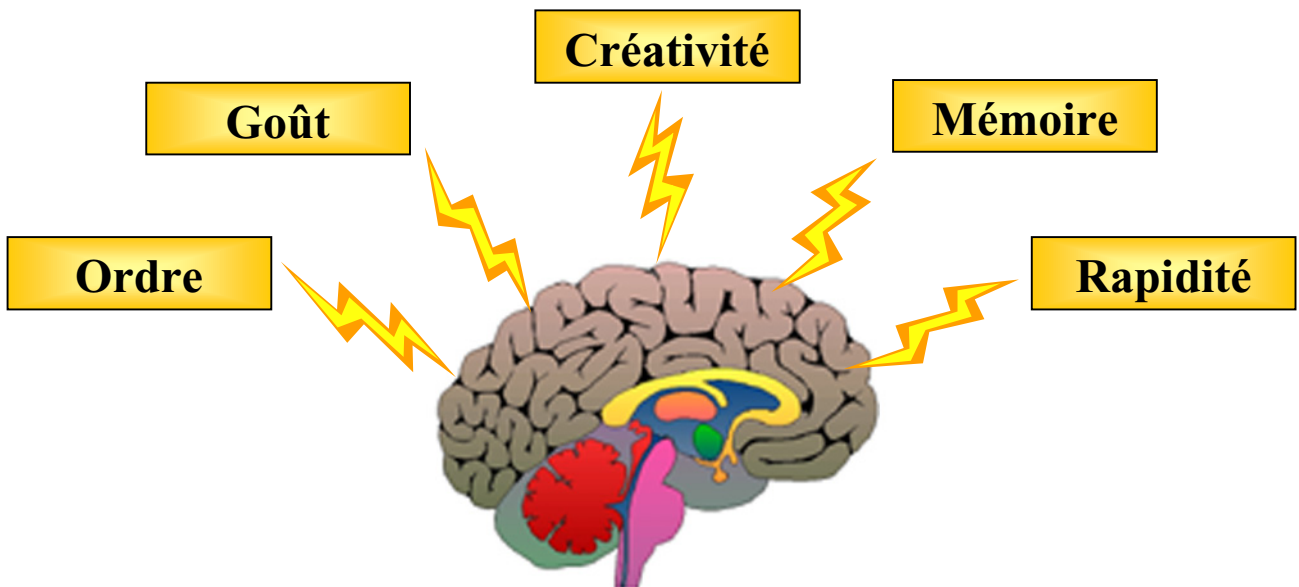


Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.5

Les qualités du cuisinier





## LES QUALITES DU CUISINIER

### GENERALITES :

➤ Le futur cuisinier qui espère gravir rapidement les différents échelons de la profession devra développer, en plus de son savoir faire pratique, **certaines qualités**:

<b>Propreté</b>	Les métiers de la restauration exigent une propreté corporelle, vestimentaire irréprochable.
<b>Ordre</b>	Etre organisé, avoir de la méthode, ranger et nettoyer.
<b>Goût</b>	Etre capable de discerner et d'associer différentes saveurs.
<b>Discipline</b>	Elle est nécessaire dans l'intérêt et pour la sécurité de tous.
<b>Respect</b>	Accepter que les autres soient différents. Etre au service d'un client.
<b>Économie</b>	Traiter les produits avec soin. Éviter de les gaspiller.
<b>Sobriété</b>	Éviter les boissons alcoolisées et une nourriture trop riche.
<b>Ponctualité</b>	Respecter les horaires de travail.
<b>Rapidité</b>	Apprendre à bien travailler, puis le faire ensuite vite.
<b>Mémoire</b>	Utile pour retenir les commandes, les proportions, etc.
<b>Initiative</b>	Savoir prendre des décisions au moment opportun.
<b>Créativité</b>	Avoir un sens artistique pour la présentation et la composition.