

LES MÉTIERS DE MARINS ONT DE L'AVENIR !



Cuisinier de bord H/F

Elabore les repas pour l'équipage et les passagers et gère les stocks et approvisionnements en vivre.

Le métier, vos missions

Le cuisinier assure l'élaboration des repas pour l'équipage et/ou les passagers, le rôle du cuisinier à bord d'un navire est important. Le repas est un moment de convivialité après l'effort pour l'équipage, sa qualité culinaire va conditionner en partie l'ambiance à bord. Les prestations culinaires proposées à bord des navires à passagers concourent à la bonne réputation de l'armement. À la pêche, il sera matelot cuisinier : il assure les repas des membres d'équipage et intervient également au pont.

L'environnement de travail

Homme clé, le cuisinier exerce sur un navire de pêche, à passagers, au commerce ou à la plaisance professionnelle, il travaille à bord, en cuisine et s'adapte aux horaires de l'équipage.

Savoir-être et savoir-faire

- › Vous disposez des connaissances de base essentielles de la restauration
- › Vous connaissez et respectez la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité (personnes, produits et équipements)
- › Vous êtes rigoureux
- › Vous avez un bon relationnel et une capacité à vous adapter à la vie collective

Les formations

CAP : Cuisine

BEP : Cuisine

BAC : BAC pro Cuisine

Sont également requis : livret maritime, certificat de cuisinier embarqué, certificat de formation de base à la sécurité, l'attestation de formation de base à l'hygiène. Avant d'intégrer une école, chaque futur marin doit obligatoirement passer une visite médicale auprès d'un médecin des gens de mer permettant de vérifier son aptitude physique.

Perspective d'évolution

- › Chef-cuisinier
- › Intendant
- › Camp-boss (catering)