

# CUISINE

## Hôtel Paradis d'OUVEA



Dans un hôtel, il y a souvent un restaurant et donc du personnel de cuisine



La présentation de l'assiette est importante pour donner envie aux clients de manger.



Dans la cuisine, aucun plat ne doit se croiser et refroidir. Jamais ! Donc il faut être organisé et respecter un ordre de réalisation. Rigueur oblige !!



Pour ma sécurité, je mets des chaussures de sécurité « spéciales cuisine », une charlotte et une tenue « anti-feu »



Cette salle sert à faire les entrées froides et les desserts.



Là, c'est les chambres froides pour stocker les courses faites par « l'économe »



Là c'est la plonge. On y lave toute la vaisselle : plats, assiettes,...



Mais quelles formations peut-on faire pour apprendre ce métier ?

- **2<sup>nd</sup>e Technologique STHR (hôtellerie Restauration).**
- **Bac Pro cuisine à :**
  - LPCH (Escoffier)
  - Lycée professionnel Augustin Ty à Touho
  - Lycée Professionnel JEAN XXIII à Païta
- **CAP restauration à l'ALP de Koumac.**

*Pour faire ce métier il faut aimer cela et être prêt à travailler toujours quand les autres sont en repos !!*



Bon appétit !!!