

chef cuisinier



Portrait de Monsieur Manantena Toky Ramà
Chef cuisinier et directeur de Havila school

« Etre un Chef cuisinier est un métier fatiguant, par contre ça me passionne de plus en plus : un métier à la fois artistique mais surtout scientifique. Un domaine qui ne cesse de développer donc on est obligé aussi d'apprendre, de faire des recherches,... C'est ma passion. Des défis à relever de jour en jour. Des cultures à apprendre. »

Chef cuisinier

Expérimentation dans le domaine

Bac + 4/ 5

Master en hôtellerie

Bac + 3

DTS hôtellerie

Concours

Bac

Accès

Bac toutes séries (A, C, D)
Entrée par voie de concours

Compétences

Créativité (élaboration nouveau plats), rigueur, dynamique, sens relationnel, ouverture d'esprit.

Aspects positifs

Toujours à la découverte de nouvelles cultures, métier très reconnu, bon salaire.

Contraintes

Rythme, saisonnier, salaire varié selon l'établissement où on exerce. Respect des normes d'hygiène.

Formation :

Matière enseignées : cuisine et pâtisserie, restauration, géographie du tourisme, culture et patrimoine, gestion des stocks, general English, bibliothèque virtuelle, voyage d'études.

Insertion professionnelle :

Très bonne insertion professionnelle surtout à Madagascar, forte demande d'embauche. Possibilité de travailler à l'étranger ou dans les bateaux de croisière.

Etablissements supérieurs: Infotours, ESSVA, ESTIIM, IMT, Uni Fianar(TDE), INTH,