

chr-link™

Lettre à la presse
N°1 Juin 2001

edito

Une lettre à la presse

Aujourd'hui nous vous envoyons ce premier numéro pour vous présenter la société que nous dirigeons: CHR-LINK mais aussi pour vous apporter un éclairage sur les métiers des CHR, leur évolution et les attentes de ces professionnels qui doivent s'adapter en permanence au marché, aux consommateurs et aux nouvelles technologies de l'information et de la communication.

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus et à vous connecter régulièrement sur:
www.chr-link.com
www.igout.fr

Daniel Garnier,
Jean François Dubant



métier

Sonia Ezgulian du restaurant Oxalis (Lyon 1er)*



CHEF : rigueur et adaptabilité pour un métier de passions.

Derrière le fameux « et deux steaks pour la Une ! » se cache une diversité de fonctions et de responsabilités (valables aussi bien dans le bistrot de quartier que dans la cuisine collective et le restaurant gastronomique).

Ils ont cependant tous la même qualité : ce sont des hommes et des femmes qui prennent les devants et aiment leur métier.



Echelon après échelon ...

Commis, chef de partie, second de cuisine et enfin un cuisinier peut prétendre au poste de chef de cuisine. Dans les petits établissements, cette répartition des postes est moins vérifiée.

Sommaire



Le chef réalise ...

Le chef s'assure de l'achat des matières premières et contrôle la qualité des marchandises reçues. Les réalisations, les cuissons, la présentation des plats, le stockage des préparations et leurs mises en place font l'objet d'un contrôle rigoureux. Le chef élabore aussi les cartes et menus, fixe les prix de vente. Il s'occupe de l'encadrement, du recrutement et de la formation de son personnel de cuisine. Il veille au respect des règles d'hygiène et gère les relations publiques de la maison...



Avec ses équipes ...

Le travail en cuisine est un travail d'équipe, il demande des qualités de manager indiscutables. La réduction du temps de travail rend aujourd'hui la gestion des établissements encore plus rigoureuse. Le métier de chef se définissait jusque là par son talent, sa volonté et sa générosité. A ces qualités toujours d'actualité, il faut ajouter celle de gestionnaire, sans oublier une passion indispensable le temps n'est pas compté!

* Sonia Ezgulian: portrait de chef dans une prochaine lettre à la presse