



28 ans

**Hugo BOSSARD**  
Second de Cuisine  
Thalazur Arcachon

PROMOTION  
**BAC PRO**  
Cuisine en 2013

J'apprends chaque jour

Mon message à quelqu'un qui  
cherche sa voie :

« Ne pas  
hésiter à sortir  
de sa zone de  
confort  
ainsi qu'aller  
voir ailleurs. »



Le métier de :  
**CUISINIER**

« J'aimais la cuisine ainsi que manger, j'ai donc décidé, dès l'âge de 14 ans, que je ferai un lycée hôtelier.

J'étais au collège **André Lahaye à Andernos**.

J'ai fait un **Bac Pro cuisine** au **lycée des Métiers Condorcet Arcachon**.

J'ai obtenu mon diplôme à la promotion de 2013 et je me suis naturellement dirigé vers une mention complémentaire traiteur au **lycée de Gascogne à Talence**.

Après l'avoir obtenue, mon patron m'a envoyé durant une saison à Courchevel.

Je suis, par la suite, parti à Paris durant 7 ans. J'ai travaillé au restaurant **Le Taillevent** puis chez **Lasserre** où j'ai eu la chance de travailler avec Michel Roth, meilleur ouvrier de France.

J'ai par la suite intégré **le Péninsula** durant 2 ans et demi. J'ai travaillé avec Christophe Raoux, également meilleur ouvrier de France qui m'a beaucoup fait évoluer. J'ai fait partie du groupe qui a obtenu l'étoile de cette enseigne.

Pour finir mon séjour à Paris, j'ai tenu avec un ami un restaurant se nommant **Le Boudoir** durant 2 années.

J'ai fini par retourner dans ma ville de naissance, **Arcachon**.

Je travaille actuellement au **Thalazur** depuis maintenant 1 an et demi en tant que **second de cuisine**.

J'ai sous ma responsabilité diverses missions comme **la gestion du stock**, je vérifie chaque création, **je crée de nouveaux plats** etc.

Ce que je préfère dans ce métier est sans doute la création. Avoir des idées en tête et réussir à les mettre dans une assiette et également **la cohésion d'équipe** au sein du groupe.

Les contraintes de ce métier peuvent être les horaires, mais on sait que ça fait partie du jeu.

Les principaux défis auxquels je suis confronté dans mon métier sont le timing durant les rushs et également de maintenir une constance et un standing toujours élevés. Ce métier demande de toujours faire de son mieux et **de ne jamais se satisfaire de la veille**.

Le retour des clients est l'aspect le plus gratifiant du métier.

C'est un travail très enrichissant. J'ai pu rencontrer énormément de gens et travailler avec des personnes de toutes régions.

