



28 ans

Leo SCOTT
1er Chef de partie
Thalazur Arcachon

PROMOTION
CAP CUISINE
en 2013

“J’adore transmettre...”

Mon message à quelqu’un qui
cherche sa voie :

« Il faut
toujours avoir
confiance et
croire en soi. »



Le métier de :
1ER CHEF DE PARTIE

« J’étais au **Collège Henri Dheurle** de la Teste, puis j’ai fait mon **CAP Cuisine** au **lycée des métiers Condorcet Arcachon** pendant 2 ans.

Pour me perfectionner, je suis ensuite parti faire un **BP (Brevet Professionnel)** en 2015, à Bordeaux lac, à l’**ICFA**, en **alternance** ; je travaillais au restaurant le **Chantier** (maintenant il s’appelle le **St Ferdinand**) à Arcachon, avec une cuisine traditionnelle et des produits frais du terroir.

J’ai travaillé en intérim pour tester des missions et trouver un poste qui me plaise (à la base militaire de Cazaux et en Ehpad). En 2016, on m’a proposé une courte mission à **Thalazur**... puis la saison en tant que **commis de cuisine**... puis un CDI. Entrées, cuissons, garnitures, pâtisseries...j’ai tourné sur plusieurs postes. J’ai monté les grades : 1/2 chef, chef puis maintenant **1er chef de partie** (c’est à dire en dessous du second de cuisine). J’y suis depuis 7 ans. Cela me plaît. L’ambiance est très bonne.

J’ai vu plusieurs chefs, **plusieurs équipes** avec **chacun son style** de cuisine et **sa manière de travailler**.

J’ai toujours **aimé manger, faire manger** et **faire plaisir** aux clients. J’adore les retours des clients ; cela permet de se **perfectionner**. C’est un **métier passion**.

Une journée type : je peux remplacer un chef de partie, faire les cuissons ou les garnitures, les entrées (que j’élabore), les commandes, les stocks, la propreté des frigos...Nous utilisons des appareils culinaires très performants et une application spéciale pour l’hygiène. Notre organisation en cuisine **respecte la vie de famille**.

La formation en lycée professionnel est intéressante. L’apprentissage permet de bien comprendre le fonctionnement de l’entreprise et gagner en autonomie.

Pour faire ce métier, il faut être rigoureux, s’entraider et aimer le travail en équipe.

Plus tard, j’aimerais **devenir second** ou **chef de cuisine** puis **ouvrir mon restaurant**.

C’est un métier qui va évoluer ; des **fours de plus en plus technologiques**...la cuisine sous-vide avec une cuisson et une hygiène parfaites. On travaille avec un laboratoire afin d’offrir une qualité sanitaire.”

