



Adjudant Olivier
Ministère des Armées
Directeur de restaurant

PROMOTION
BAC PRO
Cuisine en 2001

« J'aurais aimé entrer dans l'armée plus tôt ! »

Mon message à quelqu'un qui
cherche sa voie :

« Soyez motivé
rien n'est
impossible. »



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

Liberté
Égalité
Fraternité



Le métier de :
CUISINIER

« J'aimais cuisiner avec ma mère et mon oncle qui exerçait le métier de traiteur. J'ai donc décidé que je ferais un lycée hôtelier. J'étais au **collège Aliénor d'Aquitaine à Salles**. J'ai fait un **CAP** puis un **Bac Pro cuisine** au **lycée des Métiers Condorcet Arcachon**. J'ai obtenu mon **diplôme** en 2001 et j'ai travaillé dans plusieurs restaurants avant d'être embauché au **Casino de Biscarrosse** pendant 3 ans en tant que chef cuisinier. Par la suite, je me suis orienté vers l'**armée** dans la **caserne de Martignas-sur-Jalle**, en tant que **directeur de restaurant**. Les avantages du métier sont les voyages, le salaire qui augmente en fonction des missions, des zones géographique et des heures de travail. Tout d'abord, je suis parti au Sénégal en tant que cuisinier. Puis, au Liban, en tant que chef cuisinier et ensuite à Djibouti pour gérer le snack d'une plage avec des animations. Par la suite, je suis allé au Niger pour gérer les hébergements. Pour finir, je suis parti pour la Jordanie en tant que comptable en restauration. Avant d'être adjudant, j'ai dû suivre un brevet niveau 2, pour ensuite partir 6 mois en **école d'application** qui se trouve dans la **Manche** et qui est spécialisée dans la restauration, l'hôtellerie et les loisirs. J'ai terminé avec un équivalent **BTS**. Actuellement je suis manager de 30 personnes, avec un métier qui propose également une partie administrative et comptable. Les qualités et les compétences les plus importantes pour exercer ce métier sont la rigueur, le dynamisme et aimer l'aventure. Le métier est diversifié avec un concours interne à l'armée « **le trident d'or** » équivalant à un « **master chef** ». Les principaux avantages de l'armée sont d'être nourri, logé et le permis financé. L'armée permet une **évolution de carrière**.

Mon projet futur est d'obtenir le grade **adjudant en chef** et d'être **directeur adjoint** de 6 restaurants.

Mon conseil pour une personne qui veut se lancer dans cette formation est d'aimer le sport et le métier de cuisinier.

LDMC
LYCÉE DES MÉTIERS
CONDORCET ARCACHON

