

Cuisinier

il devient **pâtissier**



Devenu cuisinier un peu par hasard, Maxime, 34 ans, s'est spécialisé dans la pâtisserie. Aujourd'hui, il envisage de monter sa propre affaire en combinant ses deux expériences. Récit...



Cette fiche est le témoignage d'un salarié ayant effectué un Congé Individuel de Formation. Elle concourt à illustrer les différentes étapes d'un parcours, les difficultés et les choix effectués.

Une progression en douceurs...

Maxime s'est d'abord trompé de voie. Le Droit, à la Fac, ce n'était pas pour lui. Il bifurque alors vers une licence pluridisciplinaire mais échoue aux concours de journalisme qu'il convoite. Qu'à cela ne tienne, il perfectionnera son anglais en partant pour la Grande Bretagne. Fort des nombreux petits boulots qu'il a exercés pendant ses études, il travaille dans la restauration. De retour en France, son goût pour la cuisine se confirme. Il accepte une place de cuisinier qu'un ami lui propose. C'est une révélation ! Cinq ans plus tard, il poursuit son expérience dans des stations de sports d'hiver, il y rencontre un pâtissier qui travaille dans un restaurant.



LE PARCOURS DE MAXIME

1990	Licence Pluridisciplinaire
1991	Formation accueil et accompagnement touristique
1995	Petits boulots dans la restauration en Écosse
2000	Cuisinier à l'étranger
2005	Cuisinier en France
2009	Pâtissier

Des fourneaux aux gâteaux

Désireux de "maîtriser une carte dans sa totalité" car "cuire une entrecôte est moins valorisant que de réaliser un beau gâteau!", Maxime envisage une formation en pâtisserie. C'est un métier contraignant qui fait appel à des techniques très précises, "ça ne s'improvise pas". Le jeune homme songe aussi à la création de sa propre structure. Il contacte rapidement un centre de formation renommé qui propose une formation qualifiante en six mois, avec 35 heures de cours pratiques par semaine. Sur les conseils du centre, il prend contact avec le Fongecif. Lors de l'entretien, la conseillère le questionne sur son projet. Maxime constitue alors son dossier de demande de prise en charge qui sera ensuite accepté par le Fongecif. Dans la foulée, il trouve un logement en colocation.

Seul hic: il a dû rompre son CDD avant son terme afin de partir en formation, au grand dam de son employeur...

Un nouveau virage

Avant même la fin des cours, il retient l'attention d'un restaurant, en quête d'un pâtissier. Après trois ans en poste, Maxime vient de solliciter de nouveau le Fongecif pour un nouveau projet: suivre une formation d'aide à la création d'activité car il a pour objectif de monter dans sa région d'origine une entreprise de restauration rapide.

La conseillère du Fongecif lui a fait prendre conscience qu'il avait besoin d'acquérir des connaissances en gestion, comptabilité, d'élaborer un business plan, une étude de marché... Il hésite aussi sur le cadre: il s'est renseigné auprès de carrossiers et des services vétérinaires pour l'aménagement d'un véhicule dans lequel il pourrait proposer "des produits de qualité et des gâteaux qui sortiraient de l'ordinaire". En cas d'échec, il pense qu'il pourrait s'installer sur un campus universitaire dans un local commercial.

Dans un milieu professionnel qui connaît un fort potentiel d'employabilité, il reste confiant et ce nouveau projet se déroule dans la continuité du précédent. Il a commencé en mars une formation d'aide à la création d'entreprise. Après une progression "en douceur", Maxime amorce un nouveau virage, avec ou sans véhicule!