

Les cuisines de Paris et sa région ont besoin de bras dès maintenant ! Cuisinier, commis de cuisine, second de cuisine, préparateur de sandwich ou encore apprenti pâtissier. Ces métiers sont très recherchés aujourd'hui dans nos brasseries et restaurants.

Pourquoi travailler en cuisine ?

Travailler dans la restauration offre **une grande variété d'opportunités** d'emploi, allant du poste de cuisinier aux chefs renommés. C'est un secteur qui favorise le **travail d'équipe**, essentiel pour satisfaire les clients.

De plus il vous permettra, en tant que passionné de gastronomie, de constamment **développer vos compétences culinaires** et **stimuler votre créativité**.

Les offres d'emploi

Les offres ne manquent pas en Ile-de-France et plusieurs sites référencent les propositions d'embauche en ligne. Préparez votre CV, renseignez vous sur les enseignes et brasseries qui vous intéressent, et n'hésitez surtout pas à postuler.

Parmi ces sites vous trouverez sur [Pôle Emploi](#) **plus de 800 offres** actuelles différentes.

Quelques formations possibles

Plusieurs formations permettent de rejoindre les rangs des meilleurs cuisines franciliennes, parmi celles-ci :

- le CAP cuisine ;
- le BEP hôtellerie restauration option cuisine ;
- le bac technologique hôtellerie ;
- le bac professionnel restauration ;
- les écoles de cuisine privée telle que *l'école Ferrandi, Cordon Bleu, ou encore l'Institut Paul Bocuse*.

Si vous n'avez pas une minute à perdre, optez pour le CAP cuisine que vous pourrez obtenir à l'issue d'**une formation en alternance allant de 6 à 18 mois** !

[Et si vous avez besoin d'un accompagnement dans votre démarche, n'hésitez donc pas à contacter la Mission Locale d'Aubervilliers.](#)