

Une pénurie mondiale de chefs menace !



les principales raisons de cette pénurie à venir. Mais ce n'est pas tout, le secteur est pénalisé par un manque de motivation pour ce travail compliqué, car quoi qu'il en soit le métier de chef cuisinier reste dur et très perturbant pour une vie de famille.

À travers de nombreux pays, les propriétaires de restaurants rencontrent des difficultés à recruter des chefs et des sous-chefs, de même pour les chefs pâtisseries, mais aussi à les garder à leurs côtés.

Chef – un métier qui permet l'exposition médiatique



Un peu partout les salaires commencent à flamber, mais le retour sur investissement est fragile et pas à la hauteur des engagements financiers. Au même titre qu'un investissement matériel, il faut compter et miser maintenant sur un investissement humain lorsque l'on ouvre un établissement.

Mais les chefs ne sont plus dans la stabilité et la durée comme avant, ils bougent plus facilement car les propositions sont nombreuses, les nouveaux projets attirants, il y a plus d'offres d'emploi de chef que de chefs en quête d'emploi sur le marché.

Et oui, travailler comme chef de cuisine ce n'est pas ce que l'on peut voir à la télévision, travailler en cuisine : c'est de la chaleur, de la sueur, les heures interminables, les week-end travaillés, les soirées devant les fourneaux, la difficulté à recruter et manager des équipes ...

Espagne, Italie, France, Etats-Unis, Canada, Suisse, Le monde de la restauration souffre de ne pas trouver ses chefs de cuisine. Dans de nombreux pays la cuisine est en vogue, émissions de cuisine, les chefs envahissent les médias, des restaurants éphémères s'ouvrent, dès qu'un local se libère un site de restauration rapide, de bar ou de bistrot s'ouvre.

Mais voilà, la restauration est frappée de plein fouet par une importante crise si elle ne trouve pas rapidement des solutions. La pénurie de chefs la menace, les chefs se font rares, et les très bons chefs sont une denrée ultra-rare.



Même aux États-Unis des statistiques professionnelles estiment en effet que, pour s'en sortir, l'industrie des métiers de bouche pourrait avoir besoin de près de 200 000 cuisiniers dans les huit prochaines années !

Sur place le coût des écoles de cuisine et les conditions de travail peu séduisantes seraient

Devenir chef de plus en plus jeune pour suivre l'exemple des aînés

<http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/chefs-on-parle-de-vous/penurie-mondiale-de-chefs-menace/>

On devient chef de plus en plus jeune, les formations sont courtes, et il suffit d'afficher quelques beaux noms sur un CV en l'espace de trois ou 4 ans, pour acquérir le statut du chef et dès 26 ou 28 ans être prétendant à un poste de chef de cuisine. Après bien évidemment il faut faire ses preuves, et c'est souvent là où le bât blesse, manque d'expérience, aucune résistance à la pression, manque de créativité ... Car finalement au-delà de la formation, un chef doit montrer sa capacité à manager et un au moins un minimum de savoir-faire, voir de génie.

Aujourd'hui, de nombreux jeunes veulent tenter l'aventure d'ouvrir leur propre affaire l'envie de se lancer seul est forte, créer son affaire plutôt que de rejoindre un établissement déjà installé, c'est certes un risque car beaucoup se plantent par manque d'expérience, mais c'est un phénomène nouveau qui écarte beaucoup de candidats à des postes de chefs.

Chef un métier qui ouvre la voie à plein d'opportunités, à condition de ne pas rester dans l'ombre

L'esprit d'entreprendre semble plus fort aujourd'hui qu'il y a 20 ans, la crise économique est passée par là, le temps presse, on connaît maintenant la fragilité économique de nos pays. Les jeunes estiment aujourd'hui qu'il faut investir pour se créer son patrimoine, car l'idée que l'avenir sera compliqué reste présente dans la tête de tout le monde.

Et puis, l'envie de réussir, de se faire vite un nom motivent à s'installer, les jeunes chefs le disent sans se cacher, « nous voulons maîtriser notre vie, et concilier vie professionnelle et vie personnelle ». C'est d'ailleurs pour cela que de nombreux jeunes ouvrent des bistros, sur des lieux assez petits, avec des équipes réduites au maximum et du personnel utilisé en fonction de l'activité, ces restaurants sont souvent fermés le week-end et parfois même au déjeuner.

Cherche Chefs Français désespérément... S'expatrier la solution pour beaucoup de jeunes chefs.

Si il y a un métier grâce auquel il est facile de s'expatrier c'est bien celui de chef de cuisine, dans de nombreux pays il y a pénurie de chefs, et notamment de ceux qui sont le plus prisés les chefs français.

Des messages arrivent régulièrement à **F&S** depuis l'étranger, « **connaissez vous un chef français qui veuille s'expatrier ?** » C'est un peu le genre de demande qui tombent régulièrement sur l'interface.



Si il y a un métier en France où le chômage est simplement d'opportunité et de circonstance c'est bien celui de chef de cuisine. D'ailleurs, la profession tout entière recherche à longueur d'année des chefs de cuisine, de seconds, des chefs de partie, des commis des chefs pâtisseries. Il faut dire que beaucoup ont quittés la France où sont en quête de partir.

Beaucoup de pays dans le monde cherchent des chefs français ... que ce soit au Moyen-Orient, en Australie, en Asie, sur l'Europe de l'est ... Entendez bien sûr par le titre de chef, celui qui va diriger les cuisines, créer une carte, mener une brigade, il sera souvent chef ou sous-chef exécutifs dans des hôtels ou des restaurants indépendants. Il finira peut-être par même s'installer à l'étranger et ouvrir sa propre affaire.



Il existe aujourd'hui tout un réseau de chasseurs de têtes à l'international, notamment plusieurs agences installées à Londres, qui sont continuellement en recherche de pointures culinaires, de champions des fourneaux, ou tout simplement de jeunes talents en quête d'expérience à l'étranger.

Et si il y a un métier où le français est apprécié, c'est bien en cuisine, la renommée de la cuisine, française, ses traditions, les formations acquises dans les restaurants étoilés et les grandes écoles de cuisine contribuent à donner un statut d'excellence aux chefs français.

Si vous êtes un chef français, vous parlez anglais, vous avez plus de cinq ans d'expérience en France, vous voulez des responsabilités, voyager et montrer vos capacités culinaires, le monde s'offre à vous.

Les grands chefs français transmettent le savoir, un savoir-faire recherché à l'étranger

Si vous êtes sérieux, si vous possédez de bonnes bases culinaires, si vous aimez la rigueur des cuisines, si vous êtes vaillant, endurant, et que vous bénéficiez d'une bonne force mentale, si vous aimez découvrir les produits locaux et les sublimer, si vous aimez créer et participer à des projets ambitieux, les portes vont s'ouvrir.

Londres, Melbourne, Sydney, Barcelone, Bangkok, Hong Kong, Los Angeles, New York, Marrakech, Hanoï, ... on ne compte plus les capitales où parmi les meilleures tables beaucoup sont animées par des chefs français.

Dans certains pays c'est même tapis rouge pour les cuisiniers français, comme en

Australie, où il est facile d'obtenir un visas de travail si vous êtes cuisinier et Français. En Asie aussi, les chefs français sont appréciés et les opportunités de trouver une place sont nombreuses.

Certains chefs français ont même réalisés une réussite fulgurante aux allures de « success story » à l'étranger, arrivés comme chef, ils s'y sont installés définitivement et ont crée leur empire, parmi les plus connus : **Jean-Georges**, **Éric Ripert**, **Daniel Boulud** à New York, **Paul Pairet** à Shanghai...



Aujourd'hui encore de jeunes chefs français vont travailler à l'étranger, puis s'installent et réussissent, le dernier en date **Julien Royer** jeune chef Français qui vient d'obtenir deux étoiles au premier guide Michelin pour Singapour avec son tout nouveau restaurant « Odette ».

Ce métier offre l'opportunité de voyager, de s'ouvrir à d'autres cultures, de prouver ses capacités, de s'épanouir dans un autre environnement, de quitter le système français trop protecteur, de participer à un mouvement culinaire mondial, et de s'enrichir de nouvelles expériences.... le monde ouvre encore les bras aux chefs français !



<http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/chefs-on-parle-de-vous/cherche-chefs-francais-desesperement/>