

## Déontologie du cuisinier

### « DEVOIRS GÉNÉRAUX DES CUISINIERS »

*Extrait de Gilbert Wenzler*

1. Le respect des principes et des traditions culinaires constitue le devoir primordial du cuisinier.
2. Le cuisinier doit travailler avec la même conscience, quelles que soient les conditions du moment, les aspirations ou les exigences de la clientèle et les sentiments qu'elle lui inspire.
3. En aucun cas le cuisinier ne doit exercer sa profession dans des conditions qui compromettent la qualité de son travail.
4. Dans tous les cas, le cuisinier doit s'astreindre à respecter en cuisine une discipline de tous les instants et se soumettre aux ordres de celui qui détient l'autorité.
5. Le cuisinier ne doit pas abandonner son travail au cours de celui-ci. Il doit toujours terminer les préparations commencées jusqu'à leur finition.
6. Le cuisinier ne doit utiliser que des denrées de bonne qualité. Il doit refuser à traiter des matières altérées impropres à la consommation.
7. De même toute préparation culinaire devenant impropre à la consommation doit être détruite.
8. Tout cuisinier doit s'abstenir, même en dehors de l'exercice de sa profession de tout acte de nature à déconsidérer celle-ci.
9. Le cuisinier doit garder une totale indépendance à l'égard des fournisseurs et refuser de ceux-ci ce qui pourrait nuire à son autorité et à son honorabilité.
10. Il doit acquérir des matières d'œuvres aux meilleures conditions.
11. Tromper la bonne foi de la clientèle en lui présentant des denrées sous une fausse appellation d'origine ou sous une fausse appellation générique est une faute grave.
12. Sont interdites au cuisinier toutes les supercheries propres à déconsidérer la profession.
13. La divulgation de recettes traditionnelles, insérées ou non dans des ouvrages, est autorisée sous réserve d'en rappeler les références.
14. La divulgation d'une recette nouvelle, propre au cuisinier est autorisée, de même que la publication de recueils de recettes.

### DEVOIRS DU CUISINIER AU COURS DU TRAVAIL

– Dès l'instant où il travaille, le cuisinier doit entretenir des relations de bonne camaraderie avec ses collègues.

Il doit notamment :

1. Donner des ordres précis à ceux placés sous son autorité.
2. Accepter et exécuter ponctuellement ceux qui lui sont donnés.
3. S'efforcer à défaut de précisions souhaitées sur une commande, de faire préciser les détails qui lui manquent.
4. A défaut, interpréter au mieux de sa conscience et de son appréciation des circonstances.

5. En cuisine, le cuisinier doit constamment respecter les mesures d'hygiène, de propreté et de prophylaxie :
6. Il doit porter des cheveux courts et constamment propres.
7. Il doit se rappeler que le port de la toque n'est pas une fantaisie ni une faculté, mais une obligation pour protéger la chevelure des salissures provenant des vapeurs dégagées en cuisine, faciliter le maintien d'une zone d'isolation thermique du cerveau et éviter la chute des cheveux.
8. Il ne doit pas fumer en cuisine.
9. Il doit avoir constamment les mains propres, se les laver souvent et maintenir les ongles coupés courts.
10. Il ne doit boire que de l'eau pour lutter contre la déshydratation ou la soif, tout autre liquide, même gazeux, ayant à la longue des effets nuisibles.
11. En cuisine, le cuisinier doit revêtir les vêtements appropriés à son métier : veste, pantalon, chaussures, tablier, tour de cou et toque. Le torchon doit être changé dès que son état le nécessite en fonction des soins à apporter aux préparations culinaires.
12. Un cuisinier souffrant d'une maladie contagieuse ou porteur d'une plaie purulente, doit s'abstenir de travailler tant que l'autorité médicale ne l'aura pas reconnu de nouveau apte à reprendre le travail.
13. A l'égard des plus jeunes, les cuisiniers doivent s'efforcer de leur apprendre les particularités qu'ils connaissent pour leur permettre de se perfectionner, également dans un souci de transmettre des traditions culinaires.

#### DEVOIRS DU CUISINIER ENVERS LA CLIENTÈLE

1. Lorsqu'il est amené à avoir des contacts avec la clientèle, le cuisinier doit veiller davantage à sa tenue vestimentaire. Si son contact a lieu à la fin d'un service, il doit quitter son torchon et changer de veste, de tablier et de toque.
2. Si un client compliment le cuisinier, celui-ci doit le remercier avec politesse mais jamais de manière servile ou obséquieuse.
3. Si un client lui fait une remarque qui lui paraît non fondée ou désobligeante, le cuisinier doit s'efforcer poliment de réformer le jugement de son interlocuteur. S'il s'aperçoit qu'il ne le peut, il doit rompre la conversation avec courtoisie en invoquant un motif compatible avec son service.

#### DEVOIRS DE CONFRATERNITÉ

Les cuisiniers doivent entretenir entre-eux des rapports de bonne confraternité. Ils se doivent une assistance morale et une entraide professionnelle.

Celui qui a un dissentiment professionnel avec un collègue doit d'abord tenter de se réconcilier avec lui ; s'il ne peut réussir, il peut en aviser un collègue plus âgé dont la pondération connue permettra par son entremise de mettre fin au litige.

Il est interdit de calomnier un collègue, de médire de lui ou de se faire l'écho de propos capables de lui nuire dans l'exercice de sa profession.

Il est de bonne confraternité de prendre la défense d'un collègue injustement attaqué.

Le détournement ou la tentative de débauchage du personnel de cuisine est interdit.

Le cuisinier travaillant en extra doit se conformer aux usages de la maison dans laquelle il vient apporter son concours. Il doit toujours avoir à l'esprit qu'après son départ, on ne puisse que se louer de ses services, de son attitude, de sa correction.

Le cuisinier doit entretenir les rapports les meilleurs avec tous les services. Une meilleure compréhension des servitudes réciproques de leur caractère complémentaire favorisera une harmonie de l'entente et conduira à une meilleure productivité dans un climat de mutuelle confiance.

Tout cuisinier désireux de changer d'emploi doit agir en sorte que le service qu'il quitte ne soit pas perturbé par son départ, en prévenant suffisamment à l'avance son supérieur.

A tout instant de sa vie professionnelle, le cuisinier doit avoir du respect pour les anciens, l'esprit de solidarité avec ses égaux, se montrer courtois et bienveillant avec tous, notamment à l'égard de ceux placés sous ses ordres et de s'attacher à ne pas leur nuire inconsidérément.

En règle générale, quel que soit le métier que l'on a choisi, une carrière professionnelle se fait par étape. Chaque étape apporte des connaissances nouvelles à l'ouvrier qui s'intéresse à son Travail. Celui qui fait un effort en permanence dans sa profession à une plus grande chance de réussir.

*Vous avez obtenu votre diplôme professionnel :*

À l'issue de cette première étape. Ce résultat est donc une preuve que l'effort que vous avez fourni, durant cette période, a été concluant.

Avec ce diplôme en poche, je vous engage à l'avenir à persévérer, car dans ce métier plus que dans un autre, il ne faut jamais se croire arrivé.

Pour parfaire votre apprentissage, je voudrai sans être moraliste, vous donner quelques conseils.

D'abord parallèlement à votre vie de labeur, vous devez continuer à vous instruire. Avoir une certaine culture générale. Lire des ouvrages se rapportant à notre profession. Apprendre les langues étrangères. Au besoin, suivre des cours si vous êtes faible dans une matière. En un mot vous devez vous élever sur le plan intellectuel.

Je vous dirai aussi, que pendant que vous n'avez pas d'obligation familiale, de "rouler" comme l'on dit dans le métier, non pas pour gagner plus d'argent, mais pour apprendre et voir ce qui se fait ailleurs.

Votre salaire étant un salaire net, conservez une grande partie du fruit de votre travail pour plus tard.

La propreté doit être la recette la plus importante de votre menu.

Ne travaillez pas seul ; on "s'abîme" et il vaut mieux être sous les ordres d'un chef chevronné et en contact avec des ouvriers qualifiés.

Ne critiquez pas la maison qui vous emploie, au contraire, défendez-la.

En brigade comme en sport, ayez l'esprit d'équipe.

Respecter les produits alimentaires et le matériel que l'on vous confie, le contraire serait un abus de confiance.

Ayez une régularité dans votre travail : ne pas faire un jour bien, un jour mal. Un travail bien fait ou mal fait prend le même temps.

Il est reconnu que sans bons outils et sans attention on ne peut pas mener à bien son travail.

Malgré la rapidité d'exécution que l'on vous impose, restez minutieux (ne pas oublier que se sont les plus petits détails qui font les grandes réalisations, même en cuisine).

L'homme qui s'est donné pour règle de faire un peu mieux que ce que l'on attend de lui, est sur la voie du succès.

Soyez propre, soigné de votre personne, vos vêtements de travail toujours bien entretenus, n'ayez pas honte de porter une toque sauf si elle est sale. Évitez les baskets en cuisine.

Sachez aussi que la sobriété est une des meilleures notes ; plus tard que l'on ne dise pas de vous "c'est un cuisinier du matin, le soir il n'est bon à rien".

Ayez du caractère et non mauvais caractère. Croyez-moi à votre âge on peut se faire, plus tard il est difficile de se refaire.

Je terminerai en vous disant que toutes ces qualités acquises, et bien d'autres encore, contribueront à faire de vous un bon ouvrier. Vous serez dans le monde du travail "une valeur sûre" et aussi le bénéficiaire, car ce n'est pas seulement l'action qui compte dans la vie, c'est ce qui en résulte.