



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ÉVOLUEZ DANS LA RESTAURATION

L'ESSENTIEL POUR DÉCOUVRIR
LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
DE LA 3^E À BAC +2



LA MARINE RECRUTE.FR



Sur tous les océans et toutes les mers du monde, 365 jours par an et 24 heures sur 24, les marins assurent la sécurité et la protection de l'espace maritime français. En mer, sur terre et dans les airs, nous sommes 39 000 marins mobilisés pour accomplir des missions de renseignement, de prévention, d'intervention, de protection et de dissuasion.

À terre ou en mer, le succès des unités opérationnelles repose sur la force mentale et morale de nos marins. En rejoignant le domaine de la restauration, vous contribuez pleinement à la réussite des forces en leur donnant les moyens de tenir dans la durée.

Synonyme de rayonnement et de qualité, la gastronomie est depuis de longues années, un pilier de la vie du marin. Maillon central du moral des équipages, les métiers de la restauration rassemblent et fédèrent tous les corps de la Marine, du matelot aux hautes autorités.

En évoluant dans ce domaine en tant que cuisinier, restaurateur ou équipier polyvalent de restauration, vous faites partie d'une équipe qui contribue par son savoir-faire et son savoir-être à faire vivre cet esprit d'équipage si singulier. De l'élaboration du menu, à la préparation des repas, au service en salle et à la gestion des vivres, vous êtes garant du bien-être des marins en ayant pour vocation d'offrir aux équipages des moments de convivialité.



DÉCOUVREZ VOS MISSIONS

À bord de nos bâtiments de surface, depuis les grands fonds océaniques ou depuis un centre de restauration collective à terre, les marins des métiers de la restauration sont essentiels au bon fonctionnement des unités. La Marine nationale dispose d'une expertise dans les métiers de la restauration, que ce soit dans le service ou la production, éprouvée par des siècles à assurer un service quotidien indispensable à la vie de l'équipage et à représenter la France partout où elle se déploie. Dans les métiers de bouche, quel que soit le grade, ce qui est recherché, c'est le partage. Au cœur de la qualité de vie prodiguée aux équipages, les marins de la fonction restauration œuvrent quotidiennement pour garantir aux équipages des repas chaleureux et préparés avec soin. En assurant un service indispensable aux unités vous participez au maintien en condition opérationnelle de l'unité et à la bonne santé physique et morale de l'équipage.

PRÉPARER LES REPAS

Du petit-déjeuner au dîner, les repas forgent le moral de nos marins. En mer ou à terre, une attention particulière est portée à ces moments de convivialité grâce à des produits et des menus élaborés avec minutie.

ASSURER LE SERVICE

Dans les carrés (l'endroit où se retrouvent les marins pour les repas à bord) ou à la rampe (dans un centre de restauration collective par exemple), nos marins assurent le service du matin au soir selon des règles et traditions propres à la Marine.

APPROVISIONNER ET GÉRER LES VIVRES

Experts de la chaîne logistique et de la comptabilité, nos marins chargés de la gestion des vivres ont une lourde responsabilité : prévoir et assurer les repas pour tout un équipage en garantissant la qualité des produits.

TENIR DANS LA DURÉE

Quand un bâtiment part en mission, la gestion des vivres représente une mission complexe qui permet aux marins de tenir dans la durée. Le porte-avions peut tenir 45 jours sans ravitaillement, contre 70 jours sur sous-marin, prodiguant ainsi une épatante performance opérationnelle aux forces.

ÊTRE AU COEUR DE L'ACTION

Nos marins diversifient leurs compétences grâce à des fonctions annexes. Ils peuvent être cuisinier ou restaurateur, tout en occupant des fonctions de secouriste, de tireur à la mitrailleuse 12,7 mm ou encore, en faisant partie de l'équipe de visite qui aborde les embarcations suspectes lors des missions opérationnelles.

EXPLOREZ NOS FORMATIONS

95%
DES PREMIÈRES
AFFECTATIONS
SONT
EMBARQUÉES



➔ LA FORMATION INITIALE

Que vous intégriez la Marine en tant que matelot ou officier marinier, vous suivrez dans un premier temps une formation maritime, militaire, sécurité et sportive afin de vous acculturer à votre nouvel environnement. Pour les matelots, cette formation dure 6 semaines et se déroule à l'École des matelots. Pour les officiers mariniers, cette formation dure 17 semaines et se déroule à l'École de maistrance.



➔ LA FORMATION MÉTIER

Une fois aguerri aux codes de la Marine nationale, vous suivrez une formation métier à l'École des Spécialités du Commissariat des Armées (ESCA) située à Querqueville. Ici, en fonction de votre grade, vous pourrez soit acquérir les connaissances de base en restauration et hôtellerie soit vous perfectionner dans les prestations de service, de distribution, de production culinaire et d'assemblage de mets dans le respect des normes HACCP et HSCT. En fonction du diplôme détenu, votre formation métier pourra être réduite, vous rendant ainsi rapidement opérationnel.



➔ LES STAGES D'INITIATION ET DE PERFECTIONNEMENT

Afin de développer une large polyvalence de vos compétences et de préciser vos choix de poursuite de carrière, vous pourrez être amené à passer des stages d'initiation à la boulangerie et de perfectionnement à la pâtisserie ou encore des formations d'adaptation à l'emploi de cuisine auprès de hautes autorités.



Scannez ce QR Code
et découvrez l'ESCA au
travers du portrait de Kenza



➔ LE STAGE HAUTES AUTORITÉS

Travailler pour les hautes autorités vous intéresse ? Durant votre carrière, la Marine vous forme et vous propose des stages de perfectionnement. Avec une alternance de cours théoriques et d'apprentissages, le stage « cuisine d'autorités » vous poussera à développer votre créativité culinaire et à en maîtriser les techniques pour créer de nouvelles recettes tout en développant la saveur des produits. Le stage « service d'autorités » vous permettra d'acquérir les connaissances nécessaires à la pratique du service de prestige des mets et boissons selon les règles et techniques d'usage, mais aussi de participer à la mise en œuvre de coquetels et buffets au profit d'autorités.



FOCUS SUR... ÉQUIPIER POLYVALENT DE RESTAURATION

QUEL EST SON RÔLE AU SEIN DE L'ÉQUIPAGE ?

Affecté à bord de bâtiments de surface ou à terre dans les centres de restauration collective en métropole et en Outre-mer, l'équipier polyvalent de restauration participe au service quotidien indispensable auprès de tout l'équipage. Il est garant du respect des règles d'hygiène et peut apporter ponctuellement son soutien à la préparation des menus et des repas. L'équipier polyvalent participe également à l'organisation événementielle de manifestations officielles en escale ou au port-base.

« Le service restauration est une spécialité polyvalente où l'on passe de la cuisine au service en passant par le respect des règles d'hygiène et la gestion des stocks alimentaires. »

CE MÉTIER EST FAIT POUR VOUS SI...

- ➔ Vous êtes titulaire du brevet des collèges.
- ➔ Vous êtes âgé de 17 à 30 ans.
- ➔ Vous aimez travailler en équipe.
- ➔ Vous faites preuve d'une grande adaptabilité.

FOCUS SUR... RESTAURATEUR

QUEL EST SON RÔLE AU SEIN DE L'ÉQUIPAGE ?

Affecté à terre dans les centres de restauration collective ou embarqué à bord des bâtiments de la Marine (surface ou sous-marin), le matelot restaurateur assure le service à la rampe ou en salle (dans un carré ou auprès d'une haute autorité). Il développe également ses compétences de gérant en termes de comptabilité des vivres et de logistique d'approvisionnement des matières premières nécessaires à la confection des repas.

« Être maître d'hôtel, c'est effectuer un réel travail d'équipe avec les cuisiniers du bord. L'un sans l'autre, nous ne sommes rien. »

CE MÉTIER EST FAIT POUR VOUS SI...

- ➔ Vous êtes titulaire du brevet des collèges.
- ➔ Vous êtes âgés de 17 à 30 ans.
- ➔ Vous êtes polyvalent et avez le sens du contact.
- ➔ Vous aimez le travail en équipe.



FOCUS SUR... CUISINIER

QUEL EST SON RÔLE AU SEIN DE L'ÉQUIPAGE ?

Affecté à terre dans les centres de restauration collective ou embarqué à bord des bâtiments de la Marine, le matelot cuisinier assure un service quotidien indispensable auprès de tout l'équipage : préparer les repas, aider à l'élaboration des menus et veiller à l'hygiène alimentaire. Il peut être amené à préparer des réceptions et peut aussi être affecté auprès des plus hautes autorités de l'État.

« Le temps des repas est sacré à bord et le cuisinier a un rôle très important au sein d'un équipage. »

« J'ai eu l'occasion de préparer avec toute une équipe de marins issus de la Polynésie un repas à thème, un repas polynésien. »

CE MÉTIER EST FAIT POUR VOUS SI...

- ➔ Vous êtes titulaire du brevet des collèges.
- ➔ Vous êtes âgé de 17 à 30 ans.
- ➔ Vous êtes polyvalent et gérez bien le stress.
- ➔ Vous faites preuve de dynamisme et de réactivité.

PORTRAIT D'ANGÈLE

Originaire de la région grenobloise, Angèle s'est engagée en 2022 dans la Marine nationale en tant que matelot cuisinier. En signant un contrat de quartier-maître de la flotte de 4 ans, elle espère être affectée sur le porte-avions Charles de Gaulle et pourquoi pas un jour, cuisiner pour de hautes autorités.

UNE JOURNÉE TYPE À L'ESCA

Actuellement en formation métier à l'École des Spécialités du Commissariat des Armées (ESCA) située à Querqueville, le matelot Angèle alterne cours théoriques et formation pratique. *« Dès le matin, on a un brief avec le chef car la veille nous avons un cours pour nous expliquer le menu du jour. Ensuite on attaque la production. Aujourd'hui, c'était soupe de melon, on a mixé, on a assaisonné, on a goûté puis on a dressé. Ensuite on a fait le service à la rampe. »* Au cours de sa formation, le matelot Angèle apprend les rudiments de la cuisine mais aussi du service afin d'être prête à toute éventualité selon sa future affectation. *« C'est intéressant de rencontrer les gens, ils sont contents, on leur fait plaisir et c'est vrai que pour eux, le repas est un moment de détente, c'est vraiment plaisant de faire plaisir aux gens. De retour à terre, nous nous rappelons avec qui nous avons navigué. »*

RETOUR SUR SON PARCOURS

Issue d'une famille de restaurateurs, le matelot Angèle a suivi un BTS Cuisine avant de s'engager dans la Marine nationale. Rêvant d'intégrer ce monde intrigant depuis de longues années, elle a naturellement compris que sa place était dans la Marine. *« C'est un rêve depuis que je suis au collège, j'ai toujours pensé à m'engager, particulièrement dans la Marine, car mon grand-père s'est engagé pendant la seconde guerre mondiale. Je n'ai jamais connu mon grand-père, c'est un hommage que je voulais lui rendre. »*

À la recherche d'une expérience formatrice et enrichissante, le matelot Angèle a trouvé l'équilibre qu'elle recherchait. *« Voyager, être toujours en mouvement, être sur des navires, rendre service à la nation... je ne suis pas particulièrement patriote mais c'est quelque chose que je trouve important. »*

REJOIGNEZ-NOUS!

➔ LES 3 VOIES D'ACCÈS



➔ MOUSSE UNE FORMATION QUI DONNE SA CHANCE À TOUS

Niveau : 3^e ou 2^{de}
 Âge : de 16 à 18 ans
 Contrat : 10 mois puis possibilité d'intégrer la Marine en tant que matelot de la flotte
 Formation : École des mousses



➔ MATELOT DE LA FLOTTE UN DÉBUT DE CARRIÈRE COMME OPÉRATEUR

Niveau : 3^e jusqu'au bac
 Âge : de 17 à 30 ans
 Contrat : 2 à 4 ans
 Métiers : matelot cuisinier, matelot restaurateur, matelot polyvalent de restauration



➔ OFFICIER MARINIER UN PARCOURS DE TECHNICIEN ET DE CHEF D'ÉQUIPE

Niveau : de bac à bac + 2
 Âge : de 17 à 30 ans
 Contrat : 6 à 10 ans
 Métiers : cuisinier, restaurateur, équipier polyvalent de restauration
 Formation : École de maistrance



Scannez ce QR Code et retrouvez les informations complémentaires et nos offres d'emploi sur lamarinerecrite.fr

QUELLES SONT LES ÉTAPES DE RECRUTEMENT ?



OÙ SE RENSEIGNER ?

Pour en savoir plus sur les carrières offertes par la Marine nationale et obtenir les informations nécessaires à la construction de votre projet professionnel, venez à la rencontre de marins conseillers dans nos bureaux de recrutement (CIRFA) près de chez vous.

Vous pouvez également trouver les coordonnées du CIRFA et du conseiller les plus proches de chez vous sur le site lamarinerecrite.fr

● Centres d'Information et de Recrutement des Forces Armées (CIRFA)



ÎLE-DE-FRANCE



OUTRE-MER

LA RÉUNION



MARTINIQUE



GUYANE



POLYNÉSIE FRANÇAISE



GUADELOUPE



NOUVELLE-CALÉDONIE



Prenez rendez-vous au CIRFA le plus proche de chez vous sur LA MARINE RECRUTE.FR

Chaque année, la Marine nationale recrute
4 000 jeunes, du niveau 3^e à bac +5,
de 16 à 30 ans, dans 80 métiers.
Prenez rendez-vous avec un conseiller dans le bureau
de recrutement le plus proche de chez vous.

80 MÉTIERS ET 4000 POSTES ACCESSIBLES À TOUS



**LAMARINE
RECRUTE.FR**

