

## **Chef Cuisinier**

En hébreu: **chef - רֶשֶׁף**

Cette fiche vous présente quelques explications et liens pour mieux comprendre le métier de chef cuisinier en Israël.

Lien vers un [site explicatif des 5 niveaux de cuisinier, jusqu'au chef \(en hébreu: https://employment.molsa.gov.il/Employment/ManpowerTraining/ExamContents/ExamContent\\_Cooking.pdf\)](https://employment.molsa.gov.il/Employment/ManpowerTraining/ExamContents/ExamContent_Cooking.pdf)

Etudes de cuisine de niveau 1 : vous permet de travailler dans les cuisines professionnelles dans les restaurants, les hôtels, les cuisines collectives et les entreprises de restauration. Il s'agit d'un diplôme de cuisine de classe 1 du Ministère de l'Economie et de l'Industrie.

Etudes de cuisine de niveau 2 : après un an de travail en niveau 1 et après avoir passé un examen du Ministère de l'Economie et de l'Industrie. Les cuisiniers qui ont 5 ans d'expérience sans avoir passé l'examen du niveau 1 peuvent accéder à l'examen du niveau 2.

Il faut ainsi passer un examen pour chaque niveau, jusqu'au niveau 5, le niveau le plus élevé qui équivaut à celui de chef. Les étudiants qui ont passé le niveau 4, ou qui ont passé le niveau 3 et peuvent prouver une expérience d'au moins deux ans, ou les cuisiniers qui peuvent prouver 9 ans d'expérience peuvent passer l'examen de certification pour devenir chef.

Un chef français n'aura pas à passer d'examen ni à suivre de cours s'il peut prouver son expérience. Il est fortement recommandé de se munir d'attestations de travail et de lettres de recommandation de ses employeurs avant de postuler à un emploi de chef en Israël.

Pour ceux qui souhaitent se former en Israël, voici quelques liens vers des sites d'écoles de cuisine en Israël :

L'école Tadmor <https://www.tadmor-school.co.il/>

Dan Gourmet <https://www.dangourmet.co.il/he/company/classifications/main/>

Bishulim School <https://www.bishulim-school.com/>

Hashef <https://www.hashef.co.il/%D7%A7%D7%95%D7%A8%D7%A1%D7%99%D7%9D-%D7%9E%D7%A7%D7%A6%D7%95%D7%A2%D7%99%D7%99%D7%9D/%D7%A7%D7%95%D7%A8%D7%A1-%D7%98%D7%91%D7%97%D7%95%D7%AA/>

Cette formation peut être financée à hauteur de 80% ou 7000 NIS maximum par le Ministère de l'Immigration et de l'Intégration, dans le cadre du [programme Voucher](https://www.gov.il/he/departments/ministry_of_aliyah_and_integration/govil-landing-page)

Voici des liens vers des sites généraux en rapport avec le métier de chef (en hébreu) :

Le [site](#) des professionnels de la cuisine

Chief Magazine <http://magazine.chief.co.il/2012/09/>

« [Lagaat Baokhel](http://tfood.co.il/) » (toucher la nourriture) <http://tfood.co.il/>

Vous trouverez ci-dessous des contacts d'employeurs (de grandes chaînes hôtelières) :

**La compagnie Fattal** : Assaf Palachy le Directeur du Recrutement et du Centre de carrière : [AssafPa@fattal.co.il](mailto:AssafPa@fattal.co.il)

**La compagnie Isrotel** : Karnit Cohen [KarnitC@isrotel.co.il](mailto:KarnitC@isrotel.co.il)

**Dan Hotel** - Orly Bergman; Ressources humaines [orly.ber@danhotels.com](mailto:orly.ber@danhotels.com)