

CUISINE



CULTURE
ALIMENTAIRE



ESPRIT
CRÉATIF



APTITUDES
PHYSIQUES



TRAVAILLER
EN ÉQUIPE

Être cuisinier, c'est savoir **établir une carte, élaborer un menu de l'amuse-bouche au dessert**. Ce travail se caractérise par sa diversité et sa créativité. Il faut avoir de **l'imagination et du talent pour mettre au point les recettes** qui feront la réputation du restaurant.

Chaque jour, le cuisinier doit réaliser des entrées froides et chaudes, des plats de viande ou de poisson ainsi que des entremets ou des pâtisseries. **Ce travail se fait en équipe, dans une brigade**. Un chef de cuisine doit savoir diriger une équipe, acheter des produits et gérer des stocks.

Formations proposées

Diplômes	Durée	Conditions d'admission	Niveau
CAP* Cuisine	2 ans	Être agé(e) entre 15 ans et 29 ans révolus (sauf dérogation).	3
MC** Cuisinier en dessert de restaurant	1 an	Être titulaire d'un CAP Cuisine.	3

Qualités requises

- Il est essentiel de posséder les qualités suivantes :
- ✓ Un souci d'hygiène et de propreté permanent ;
 - ✓ Un sens artistique développé ;
 - ✓ De la vivacité, de la discipline et de l'organisation ;
 - ✓ Le goût pour le travail en équipe ;
 - ✓ Une résistance physique ;
 - ✓ Une maîtrise de soi.

*Certificat d'aptitude professionnelle

**Mention complémentaire

Être cuisinier,
au-delà d'un métier que l'on apprend,
c'est une passion à partager.



PARCOURS HORS APPRENTISSAGE

Possibilité de se former au métier dans la cadre de la formation continue (PRO-A, CPF, CPFTP, PDC, contrat de professionnalisation).

Conditions de travail

L'activité de cuisine coïncide avec les périodes de loisirs habituelles : la journée de travail peut commencer très tôt et s'achever tard dans la soirée. Cependant, les jours de repos en semaine et les vacances « hors saison » peuvent être un avantage. Les conditions varient beaucoup selon le type et la capacité d'accueil du restaurant.

Les diplômes obtenus, le talent et l'expérience professionnelle déterminent l'ascension hiérarchique.

Débouchés professionnels

La restauration traditionnelle constitue le premier réservoir d'emplois pour les cuisiniers débutants.

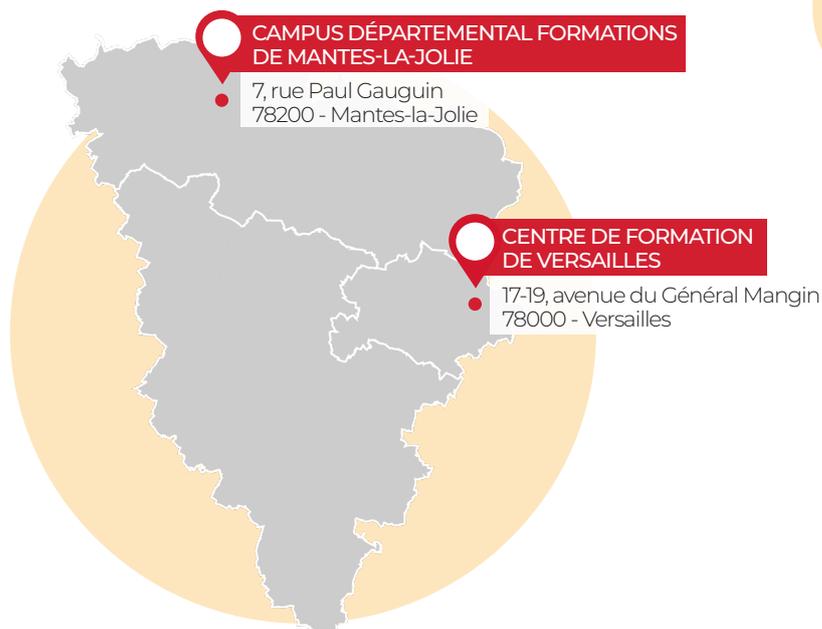
La restauration collective, qui se développe de manière régulière peut également offrir des opportunités de premier emploi dans les restaurants d'entreprise ou de collectivité.

On dénombre plus de 24 000 entreprises de restauration en Île-de-France.

Un nombre significatif d'entre elles rencontre des difficultés à recruter les cuisiniers dont elles ont besoin.

Rémunération

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (% SMIC) fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation. Cependant, les frais de restauration, transport, achat de matériel professionnel nécessaire à l'exercice du métier sont à la charge de l'apprenti.



TARIFS

● Apprentissage : Gratuit*

*Prise en charge par l'OPCO, hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle.

● Formation continue : Sur devis*

*Nous consulter pour toute demande de prise en charge.

ACCUEIL DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

RÉFÉRENT HANDICAP - YVELINES :

@ : handicap.78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 43 43 77

CONTACTS

INFO CONSEIL CFA :

@ : infoconseil78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 55 15 23

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 43 43 64

Site Internet Formation

Scannez-moi !



www.cm-yvelines.fr



www.apprentissage-formation-cma78.fr