



CUISINIER

Nos diplômes sont accessibles en alternance (1 semaine au Campus/ 2 semaines en entreprise) : aux jeunes de 16 à 25 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un dispositif reconnu de formation professionnelle afin de valider des compétences ou de favoriser une reconversion.

Cette formation professionnelle est destinée à tous les passionnés des métiers de bouche qui souhaitent obtenir une qualification reconnue et performante afin de réaliser un vrai projet professionnel.

Les diplômes

CAP CUISINE

CQP CUISINE

BP CUISINIER

pour les titulaires du CAP CUISINE ou du BEP MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION dominante production culinaire.

Descriptif

Le cuisinier réalise des préparations culinaires qui seront servies aux clients.

Le titulaire du CAP ou du CQP CUISINE exerce son activité au sein d'une équipe. Il participe à l'organisation de son poste de travail et respecte les règles d'hygiène et de sécurité liées à son travail.

Le titulaire du BP CUISINIER est lui hautement qualifié. Il dépasse le stade de la production et possède une compétence dans les domaines économiques, scientifiques, et des relations humaines. Il peut occuper un poste à responsabilités et s'occuper d'un ou deux commis dans les entreprises de restauration classique de toutes tailles

et de toutes catégories, dans les entreprises de restauration collective ou chez les traiteurs.

Il peut accéder aux fonctions de chef de cuisine.

Profil

Ce métier exige une hygiène irréprochable et une bonne résistance physique : station debout, chaleur des fourneaux... Le cuisinier doit s'adapter à des horaires décalés, notamment en période de forte affluence de la clientèle.

Un titulaire du CAP ou du CQP CUISINE a des possibilités d'évolution de carrière au sein de ce secteur où le personnel qualifié est très recherché. Il peut envisager très vite de compléter sa qualification professionnelle et jouer la polyvalence en préparant une MC EMPLOYÉ TRAITEUR ou une MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE.

Le titulaire du BEP MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION dominante production culinaire peut compléter sa formation avec un CAP RESTAURANT en un an, ou intégrer directement une formation BP CUISINIER ou un BAC PROFESSIONNEL.

CAP

CUISINE

910 heures

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique, Économique et Social.
- Prévention - Santé - Environnement
- Français – Histoire-Géographie
- Mathématiques – Sciences-Physiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

CQP

CUISINE

910 heures

Module 1 : Pratique professionnelle
 Module 2 : Technologies appliquées
 Module 3 : Réglementation

BP

CUISINE

980 heures

- Pratique professionnelle
- Gestion de production
- Environnement et gestion de l'entreprise
- Technologie culinaire et pâtisserie
- Technologie nouvelle et Sciences de l'Alimentation
- Expression Française et Ouverture sur le Monde
- Mathématiques – Sciences-Physiques
- Anglais
- Gestion de production

« La bonne cuisine fait partie de mon environnement familial et j'ai toujours aimé mettre la main à la pâte. Après ma 3ème, entreprendre un apprentissage en cuisine m'est apparu comme une évidence. L'alternance entre les fourneaux et les bancs de l'école m'a permis de suivre ma formation professionnelle jusqu'au Brevet Professionnel. Grâce à ce cursus, j'ai eu l'occasion de voyager et de travailler dans différentes régions, avec de nombreux chefs étoilés. La cuisine et ma brigade font partie intégrante de ma vie, plus qu'un métier c'est une véritable passion. »

Yohan, cuisinier