

CAP CUISINE



RÉVÉLATEUR DE TALENTS !



Avant de devenir chef, de nombreuses années de formation sont nécessaires. Toutefois, le métier de cuisinier bénéficie d'un marché de l'emploi très favorable. Il demande autant de passion que de créativité, ainsi que de l'exigence et de la rigueur. Fine bouche, doté d'un esprit d'ouverture et d'une grande ténacité, le cuisinier doit en permanence surprendre et séduire les papilles de ses clients.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

Toute personne de 16 à 29 ans, ou 15 ans après une classe de 3ème.
Formation en 2 ans, en contrat d'apprentissage.



Les aptitudes et qualités requises

- Bonne résistance physique
- Sens de l'organisation
- Rigueur
- Réactivité
- Souci de la propreté et de l'hygiène
- Créativité, sens artistique
- Esprit d'équipe

CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

Domaine professionnel

Travaux pratiques

Technologie du métier

Sciences appliquées

Gestion appliquée

Anglais professionnel

Domaine général

Français/Histoire-Géographie

Mathématiques/Sciences

Prévention Santé Environnement

Education physique et sportive

**Cette formation intègre
un parcours diplômant**



CAMBRIDGE
International Examinations

Un coach anglophone vous entraîne tout au long de votre formation à l'expression et à la compréhension de la langue anglaise.

Objectif A2key ou B1

EMPLOI TYPE

Tel un chef d'orchestre, le cuisinier est à même d'assurer des tâches très variées selon le type d'établissement dans lequel il officie. D'une manière générale, le cuisinier conçoit et élabore l'ensemble des plats proposés à la carte du restaurant. Pour cela, il prépare et cuit légumes, accompagnements, viandes, poissons... Maîtrisant les remises à température, il peut également assembler des produits pré-élaborés. Il réalise les préparations chaudes ou froides qu'il valorise lors du dressage de l'assiette. De manière autonome ou en collaboration avec différents intervenants, il gère les stocks d'ingrédients et de produits frais, passe les commandes aux fournisseurs... Il entretient parfois des liens professionnels avec les agriculteurs et fournisseurs locaux pour sélectionner des produits adaptés à son type de cuisine.



POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

MC Employé Traiteur

BP Art de la cuisine

CAP Boucher

CAP Charcutier-Traiteur



Renseignements et inscriptions sur
www.cfa-groisy.com - rubrique Formations
ou
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

contact@cfa-groisy.com

www.cfa-groisy.com

SUIVEZ-NOUS SUR

