

# CUISINIER



FORMATIONS PROPOSEES AU CECOF	NIVEAU D'ÉTUDE	NIVEAU D'ENTRÉE	DURÉE DES FORMATIONS	TYPE DE CONTRAT
CAP Cuisine	V	APRES LA 3 <sup>o</sup>	2 ans	Apprentissage
MC Cuisine en dessert de restaurant	V	CAP	1 an	Professionalisation
BP Cuisine	IV	CAP	2 ans	Apprentissage
CQP Commis de Cuisine	IV	BP	1 an	Professionalisation

## LE MÉTIER :

Le cuisinier imagine les menus et élabore les plats qui seront servis en salle. En cuisine, il existe toute une hiérarchie, du commis au chef de partie (responsable d'une « partie » du menu) et au chef de cuisine. Dans les restaurants collectifs qui utilisent des produits surgelés ou préfabriqués, les techniques culinaires restent traditionnelles.

Le travail du cuisinier commence au marché où il détermine les quantités à acheter, négocie les prix et vérifie la qualité des produits. Derrière ses fourneaux, il prépare les plats présentés au menu.

Certains plats sont préparés à l'avance, d'autres sont cuisinés au moment du service.

A la fin du service, il veille au nettoyage soigné de la cuisine et des ustensiles utilisés.

## QUALITÉS REQUISES :

- Bonne condition physique en raison de la station debout prolongée et des horaires éprouvants,
- Méthode et rapidité,
- Esprit d'équipe,
- Sens de la créativité et de la décoration,
- Excellente tenue et hygiène corporelle,

## COMMENT INTÉGRER UNE FORMATION DE CUISINER ?

- 1 - Chercher dès que possible un employeur dans les métiers du restaurant.
- 2 - Contacter la Chambre de Métiers ou la Chambre de Commerce et d'Industrie pour obtenir un contrat d'apprentissage.
- 3 - Signer le contrat d'apprentissage avec votre futur employeur. Le contrat peut débuter à partir du 1er juillet.
- 4 - La Chambre Consulaire enregistre le contrat et le fait parvenir au CECOF.
- 5 - Le CECOF envoie une convocation pour la rentrée scolaire.

## MATIERES ENSEIGNEES EN CAP :

Domaine professionnel :

- Approvisionnement et organisation,
- Production et distribution culinaire,
- Vie sociale et professionnelle,
- Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise.

Domaine général :

- Français et Histoire Géographie,
- Mathématiques, Sciences
- Langue vivante étrangère,
- Éducation physique et sportive.

## POURSUITE D'ÉTUDE (Après un CAP)

- Brevet professionnel (cuisinier ou serveur).
- Autres CAP (Serveur, pâtissier),
- MC (Cuisine en dessert de restaurant, Employé Traiteur),

## DÉBOUCHÉS :

- Industrie hôtelière,
- Restauration classique,
- Restauration de collectivité,
- Commercial en produits alimentaires, ...

## LA RÉMUNÉRATION D'UN APPRENTI

Âge	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année
- 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC	53% du SMIC
18 - 21 ans	41% du SMIC	49% du SMIC	65% du SMIC
21 ans et +	53% du SMIC	61% du SMIC	78% du SMIC