

CUISINE

Antoine, cuisinier : « J'ai toujours aimé cuisiner étant plus jeune, sans pour autant penser en faire mon métier un jour. Et puis, ce fut la révélation, lors d'un stage en 3^e dans un restaurant traditionnel dans le petit village de mes parents. Ce que j'aime le plus c'est élaborer de nouvelles recettes, choisir les ingrédients et associer les saveurs. Quelle satisfaction de voir le sourire des clients lorsqu'ils découvrent leur assiette en salle ! Ce métier m'a permis de m'épanouir totalement. C'est vraiment ma passion. »



► ACTIVITÉS

De sa créativité et de son talent dépendent le plaisir gustatif des clients et la renommée d'un restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, le cuisinier exerce une profession qui jouit d'un marché de l'emploi des plus favorables.

Devant les fourneaux, le cuisinier confectionne les mets, surveille les cuissons, termine certaines préparations et remet les plats au serveur. Il élabore les menus en tenant compte des stocks, de la saison, de la clientèle. Il prévoit ses achats et passe commande, contrôle les livraisons à la réception des marchandises.

► CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

- Activité exercée au sein d'un restaurant traditionnel ou gastronomique.
- Rythme de travail intense et décalé.
- Avoir une bonne résistance physique.

► QUALITÉS REQUISES

- Capacité d'adaptation.
- Adresse dans l'exécution des gestes.
- Minutie dans le respect des recettes.
- Respect de l'hygiène.
- Qualité gustative.
- Sens créatif.
- Aptitude pour la communication et la commercialisation
- Travail en équipe.

► DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

En cuisine, c'est l'expérience qui fait progresser. Un titulaire de CAP ne gagnera ses galons de chef cuisinier qu'au terme de plusieurs années d'activité professionnelle.

Un chef cuisinier peut devenir directeur de la restauration ou gérant d'un restaurant de collectivité, ou encore s'installer à son compte.

► LES FORMATIONS AU CFA

- Niveau III
CAP cuisinier (2 ans)

- Niveau III
MC cuisinier en desserts de restaurant (1 an)

- Niveau IV
BP arts de la cuisine (2 ans)

- Niveau IV
Bac Pro cuisine (3 ans)
Ouverture prochainement

**EN FRANCE, 14 000 POSTES DE
CUISINIER SONT PROPOSÉS
CHAQUE ANNÉE.**

► POURSUITES DE FORMATION

- MC cuisinier en desserts de restaurant (niveau III)
- Encadrant d'entreprise artisanale (niveau IV)



CUISINE

► INTÉGRER LE CFA

- ou
- Avoir entre 16 et 30 ans.
 - Avoir 15 ans révolus ou être dans l'année de ses 15 ans, en ayant achevé sa classe de 3^{ème}.
 - Trouver une entreprise d'accueil.
 - Signer un contrat d'apprentissage.

⚠ Seule la signature du contrat d'apprentissage entre l'employeur et l'apprenti(e) conditionne l'inscription au CFA.

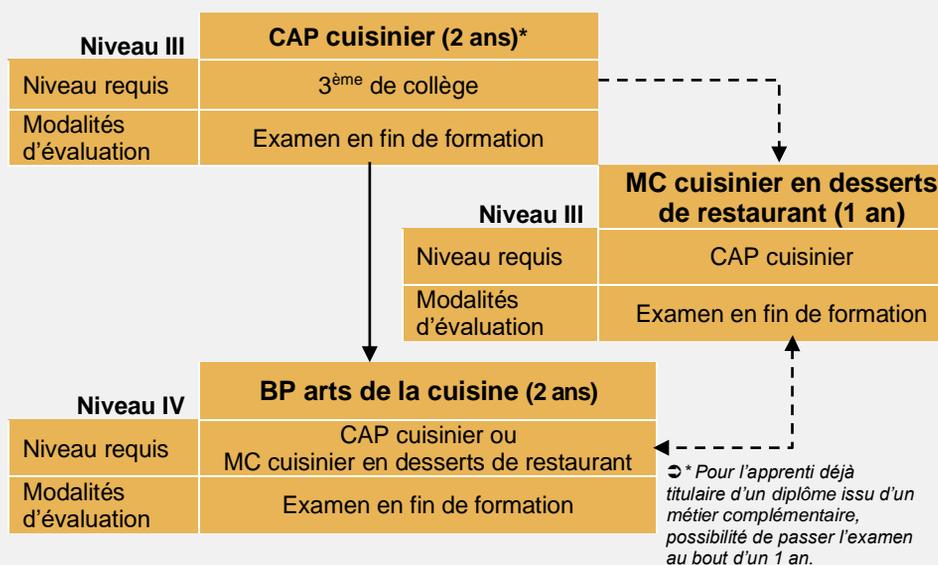
Pour vous aider dans la recherche d'une entreprise, contactez un conseiller relation entreprise du CFA :
Tél. : 02 38 62 15 64 - Mail : cad45@cfacm45.fr



► ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme de l'alternance	2 semaines en entreprises 1 semaine au CFA
Moyens et outils pédagogiques	Formation en présentiel Compte office 365 et Environnement Numérique de Travail (ENT)

► CURSUS



Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous certaines conditions.



► CONTINUER SA FORMATION AU CFA

- MC employé traiteur, 1 an (niveau III)



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds

Opérateurs de compétences partenaires du CFA



Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret
CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

5 rue Charles Péguy | BP 1927 | 45009 ORLEANS Cedex 1
Tél. : +33(0)2 38 62 75 29 • Télécopie : +33 (0)2 38 77 27 04
cfa@cfacm45.fr • www.cfacm45.fr

