

La Description de l'emploi

La cuisine française brille dans les meilleurs restaurants de la planète.

L'art culinaire est sans conteste l'une des plus belles vitrines de la France.

Il ouvre de nombreux débouchés en France, comme à l'étranger : c'est un métier qui offre de nombreuses opportunités.

Perspectives d'emploi

Vous pouvez travailler dans la restauration traditionnelle et gastronomique, en tant que :

- Cuisinier,
- au sein d'une brigade, avec des chefs de cuisine, des commis de cuisine,...

Savoir-faire développés

- Préparer, confectionner et dresser des préparations culinaires de l'entrée au dessert,
- Remettre au goût du jour les recettes traditionnelles,
- Innover.

Profil

- Appréciation gustative

Les Filières de Formations

<i>CAP Cuisine (2ans)</i>	<i>BP Cuisine (2ans)</i>
Français Histoire Géographie	Français
Mathématiques - Sciences	Mathématiques
Anglais	Anglais
***	Sciences physiques
Travaux Pratiques	Ouverture sur le Monde
Prévention Santé	***
Environnement	Sciences Appliquées
Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux locaux	Technologie
Technologie	Organisation Gestion Production
Connaissance de l'entreprise	Gestion Environnement
Communication	Travaux Pratiques
Commercialisation	
EPS	

Les Bénéficiaires

- Apprentis (de 16 à 25 ans),
- Demandeurs d'emplois (Pôle Emploi, Région),
- Salariés (Contrats de Professionnalisation, DIF, CIF, périodes de professionnalisation,...),
- Bénéficiaires d'une VAE : modules complémentaires.

L'Alternance (s. titre indicatif)

CAP : 1 semaine CFA / 2 semaines Entreprise
BP : 1 semaine CFA / 1 semaine Entreprise

Le +

Partenariat avec le FAFIH
(Fonds d'Assurance de la Formation de l'Industrie Hôtellerie Restauration)

CUISINE