



Objectifs

Cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Public visé

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
Apprentis
Salariés

Prérequis

Être titulaire du:
CAP Cuisine
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
BAC PRO Cuisine
BAC Technologique hôtellerie
BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service

Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO
Autres dispositifs : nous contacter

Lieu de formation

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h12h-13h30 16h30

www.ecoledesmetiers82.fr



Programme de formation

Enseignement professionnel

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Enseignement général

Expression française et ouverture sur le monde

Modalités pédagogiques

- Salles équipées
- Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
- Formateurs qualifiés et expérimentés
- Apprentissage actif
- Formation en présentiel et en distanciel

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales, QCM
- Travaux pratiques
- Evaluations en entreprise
- Carnet de liaison et visites en entreprise

D u r é e	En alternance
	APPRENTIS : 26 semaines CFA (35h) sur 2 ans. Possibilité de parcours individualisés après positionnement
	Stagiaires FC : 13 semaines CFA (35h) sur 1 an

Modalités d'examen	
Examen ponctuel Organisé par l'Education Nationale	
Après la formation	BTS Cuisine <i>Entrée dans la vie active</i>