



SUR 2 ANS

2 JOURS
CFA

3 JOURS
ENTREPRISE

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

APPRENDRE À

- Élaborer des mets salés et sucrés
- Disposer ces mets de façon esthétique dans les plats, les assiettes
- Travailler en équipe et en temps limité
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer.

Au sein

de tout type de restaurants :
gastronomiques, traditionnels, spécialisés.

QUALITÉS REQUISES: Souci d'hygiène et de propreté permanent / Discipline, Organisation / Bonne résistance physique: station debout prolongée, chaleur des fourneaux, stress... / Sens artistique et créatif développé / Goût pour le travail en équipe / Notions d'anglais indispensables / Autonomie, analyse et exploitation des informations.

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI

- Découper, préparer viandes et légumes
- Assurer la cuisson des mets, et préparer des sauces
- Faire une présentation originale des mets ou entremets au plat ou à l'assiette.

Les particularités du métier

Les périodes d'activité du cuisinier coïncident avec les périodes de loisirs et de repos de la clientèle. Le cuisinier est amené à travailler soirs, week-ends et jours fériés. L'activité est particulièrement soutenue à l'heure des repas, on appelle ce moment « le coup de feu ».

CONDITIONS D'ADMISSION

Le jeune doit être âgé de 16 à 29 ans et être titulaire d'un CAP cuisine.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire employé - traiteur en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en 1 an après le CAP
- Bac.Pro. Alimentation option pâtisserie
- Bac.Pro. Cuisine
- Brevet Professionnel boucher
- Brevet Professionnel charcutier traiteur
- BTS puis licence génie culinaire

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier
- Chef de partie
- Chef
- Gérant de restauration collective
- Administration d'un établissement : les achats, management.

INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

01 60 79 74 58 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr