

### ➤ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

Le (la) Cuisinier (ère) est celui (celle) qui élabore les mets proposés à la clientèle du restaurant. Il (elle) est responsable de la préparation, de la qualité et de la finition des plats : il (elle) intervient à toutes les étapes de la préparation d'un menu et est à l'écoute des désirs de la clientèle afin de lui donner entière satisfaction.

### ➤ **Les compétences entrepreneuriales**

- Savoir organiser et gérer l'approvisionnement, la gestion des stocks, la gestion du personnel, des coûts ;
- Savoir apprécier la qualité des produits, du matériel, des préparations ;
- Savoir assurer, dresser et réaliser les préparations dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de l'environnement ;
- Savoir communiquer et commercialiser.

### ➤ **Perspectives d'évolution**

Le BAC PRO donne le titre de commis de cuisine.

### ➤ **Entreprise d'accueil**

Il (elle) exerce au sein d'une restauration familiale ou collective, de laboratoires de fabrications agro-alimentaires. Il exerce le plus souvent debout il (elle) travaille en équipe Les horaires et rythmes de travail sont en général irréguliers (périodes de fêtes, de pointes, week-end, ...)

### ➤ **Les activités du métier**

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage des produits
- Sélectionner les produits et s'assurer de leur qualité
- Négocier les prix
- Organiser son équipe de travail et son poste de travail
- Réaliser ses recettes
- Contrôler, dresser et envoyer les assiettes dans le respect des consignes
- Nettoyer sa cuisine

### ➤ **Equivalence/Passerelle**

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant en 1 an

### ➤ **Suite de parcours possible**

- MC Cuisinier en desserts de restaurant,
- BAC PRO Cuisine, Brevet Professionnel Cuisine,
- Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restaurant opt° A et B



### Objectifs

Etre capable d'organiser la production, de maîtriser les bases de la cuisine, de dresser et distribuer les préparations, d'animer et optimiser une équipe, de recenser les besoins d'approvisionnement, de contrôler les mouvements de stocks et de maîtriser les coûts.

### Contenu de la formation

#### Enseignement Professionnel :

- Technologie
- Sciences appliquées
- Pratique professionnelle
- Gestion
- Synthèse des activités en entreprise
- Prévention – Santé - Environnement

#### Enseignement Général :

- Anglais
- Français – Histoire Géographie
- Education Civique
- Mathématiques
- Education Physique et Sportive
- Education artistique – arts appliqués

### Modalité de déroulement

- Présentiel.

### Modalité pédagogique

Salles balisées, salles aménagées, salles informatiques et plateaux techniques (Laboratoire et ateliers)

### Modalité d'évaluation

- Devoirs surveillés
- Evaluations semestrielles et ponctuelles
- Dossier Technique

### Coût de la formation

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle. Coût moyen : 10 222,00 € / an

### Indicateurs de résultats

Taux de réussite à l'examen

**56%**

Taux d'insertion Professionnelle

**100%**

Taux de poursuite d'études

**0%**

Valeur Ajoutée

(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)

**100%**

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS  
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

### Durée de la formation

- 3 ans (avec possibilités de valider un/ou des blocs de compétences).

### Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Niveau souhaitable : Etre titulaire d'un CAP Cuisine, BEP Hôtellerie Restauration option cuisine ou avoir un niveau 3ème

### Modalité d'inscription

- Retrait de dossier tout au long de l'année, après participation obligatoire à la réunion d'information.

### Rythme/Nombre d'heures

- Alternance : 2 jours/semaine en centre soit 16h et 19h en entreprise/semaine.
- En centre : 1ère année : 560 h 2ème année : 735 h 3ème année : 630 h Effectif prévisionnel Min : 8 Max: 15 Taux de réussite à l'examen 2

### Nombre d'apprentis en 2024

**19**

### Taux de satisfaction 2024

**80%**

### Taux de rupture des contrats d'apprentissage

**21 %**

### Taux d'interruption en cours de formation

**5 %**

### Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Céline PALAIN SAINT AGATHE » :

[c.palain-saint-agathe@cma-martinique.com](mailto:c.palain-saint-agathe@cma-martinique.com)

OU  
**0696 02 28 39**