

➤ **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**

- Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître et assurer une veille technologique du marché, des techniques, des produits et des préparations culinaires
- Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu »

➤ **Perspectives d'évolution**

- Le CAP 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**

Organisation de la production de cuisine

Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
Contribution à l'organisation d'une production culinaire

Préparation et distribution de la production de cuisine

Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
Mise en œuvre des techniques de base et cuisine
Contrôle, dressage et distribution de la production
Communication dans un contexte professionnel

➤ **Equivalence/Passerelle**

Pas d'équivalence

Passerelles : CAP Production et Services en Restauration en 1 an, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant en 1 an/ Entrée en 2eme année Bac Pro CUISINE

➤ **Suite de parcours possible**

- MC Cuisinier en desserts de restaurant,
- BAC PRO Cuisine,
- Brevet Professionnel Cuisine,
- Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration : Opt^o A et B.

Objectifs

Etre capable sous l'autorité d'un responsable, d'assurer une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.

Contenu de la formation

Enseignement Professionnel :

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Production culinaire (savoir suivre les instructions pour l'exécution de production culinaire)
- Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise

Enseignement Général :

- Français et Histoire Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langue Vivante Etrangère
- Education Physique et Sportive

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
- Etudes de cas
- Examen blancs
- Oraux.

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 : 6 703,10€ / an.

Indicateur de résultats

Taux de réussite à l'examen

100 %

Taux d'insertion Professionnelle

50%

Taux de poursuite d'études

50%

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

100%

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

📍 Quartier Laugier - 97215 RIVIERE-SALEE

☎ 0596 68 09 14

✉ secretariat.cfa@cma-martinique.com

🌐 cma-martinique.com

📘 @CMA972

📷 cma_martinique

📺 cma-martinique

Durée de la formation

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

Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Niveau souhaitable : Niveau souhaitable : 4 ème ou 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 : 464 h
2ème année : 528 h

Nombre d'apprentis en 2023

12

Taux de rupture des contrats d'apprentissage

25%

Taux d'interruption en cours de formation

0%

Personne en situation de handicap

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

« Mme Stéphanie BOISNOIR » :

stephanie.boisnoir@cma-martinique.com

ou

0696 89 64 03