



☀ 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

☀ Suite de parcours possible

MC Cuisinier en desserts de restaurant, BAC PRO Cuisine, Brevet Professionnel Cuisine, Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restoration 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.

Durée de la formation :

3 ans (Possibilité de réduire le parcours selon le profil du candidat)

Admission :

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

Modalité d'inscription:

Retrait de dossier de Juin à Novembre, après participation obligatoire à la réunion d'information.

Contenu de la formation:**Enseignement Professionnel :**

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

Enseignement Général :

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

Modalité d'évaluation: Devoirs surveillés – Evaluations semestrielles et ponctuelles – Dossier Technique – Etudes de cas - Examen blancs – Oraux.

Rythme/Nombre d'heures :

Alternance : 2 jours/semaine en centre soit 16h et 19h en entreprise/semaine.

- en Centre : 1^{ère} année : 560 h 2^{ème} année : 735 h 3^{ème} année : 630 h

Effectif prévisionnel Min : 8 Max: 15

Taux de réussite à l'examen 2020 :

80%

Taux de poursuite d'études 2020

-

Taux d'insertion Professionnelle

-

Taux d'interruption en cours de formation (tous motifs confondus)

4%

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

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

Valeur ajoutée du centre de formation :

- Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national
 - o qualité des installations, le professionnalisme et les résultats dans les métiers de bouche
 - o l'expérience de gestion de la formation par l'apprentissage depuis près de 45 ans
 - o la formation de chefs d'entreprise et de personnalités reconnus en Martinique et à l'extérieur