

### ➤ **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-Restaurant opt° A et B

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS**  
Centre de Formation d'Apprentis de la CMA Martinique

### 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

Salle banalisées, 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 : 10 222,00 € / an

### Valeur ajoutée du centre de formation

Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national :

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

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS**  
Centre de Formation d'Apprentis de la CMA Martinique

📍 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

- 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

### Effectif prévisionnel

Min : 8 Max : 15

### Taux de réussite à l'examen

100%

### Taux de poursuite d'études

67%

### Taux d'insertion Professionnelle

33%

### Taux d'interruption en cours de formation

(tous motifs confondus)

31%

### 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](mailto:stephanie.boisnoir@cma-martinique.com)

OU  
0696 89 64 03