

➤ **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**

- 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^o A et B.

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

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

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 : 6 703,10€ / 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

- 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 3^{ème}

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 : 1^{ère} année : 464 h
2^{ème} année : 528 h

Effectif prévisionnel

Min : 8 Max : 15

Taux de réussite à l'examen

100%

Taux de poursuite d'études

50%

Taux d'insertion Professionnelle

25%

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

0%

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