

CUISINIER

DESCRIPTIF

Découper, préparer viande et légumes, assurer la cuisson des mets, préparer des sauces et faire une présentation originale des mets ou entremets au plat ou à l'assiette telles sont les principales activités du cuisinier. Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits. Le cuisinier peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et jours fériés.



Votre Profil : Habileté manuelle, bonne résistance physique, excellente hygiène...

Votre situation : Niveau 4^{ème} – 3^{ème}

Diplôme préparé au CFA : CAP cuisine en 2 ans

Rémunération : En fonction de l'âge et du niveau de formation.

Modalités : Contrat d'apprentissage

Condition d'admission : Recrutement par l'entreprise

Lieu de formation : CFA du Raizet

Filière de formation :

NIVEAU V (CAP-BEP)	NIVEAU IV (Niveau BAC)	NIVEAU III (BAC +2)
CAP Cuisine (2 ans) BEP Hôtellerie-restauration (2ans) Mention complémentaire Employé traiteur (1an) Mention complémentaire Cuisinier dessert de restaurant (1 an)	BP Cuisine (2 ans) BAC PRO Restauration (2 ans) BAC PRO Métiers de l'alimentation BM (Brevet de Maîtrise) cuisinier	BTS Hôtellerie restauration (2 ans) BMS Alimentation