



Le **cuisinier** hautement qualifié doit posséder une excellente maîtrise des techniques de base traditionnelles ainsi qu'une vue prospective de son métier.

Responsable de sa production qu'il organise et conçoit, le **titulaire du BP Cuisinier** maîtrise le rendement de ses produits et la productivité de son équipe.

De plus, il doit toujours faire preuve d'originalité et de créativité afin de satisfaire la clientèle.

Enfin, le cuisinier hautement qualifié sait manager une équipe avec de bonnes aptitudes à la communication.



- **Élaborer** des propositions de menus, de buffets de réception
- **Créer** des recettes de cuisine
- **Organiser** la production, en **maîtriser** les coûts
- **Maîtriser** les techniques culinaires classiques, y compris les bases de la pâtisserie
- **Appliquer** les règles d'hygiène (tenue professionnelle irréprochable) et **vérifier** la qualité des denrées
- **Communiquer** avec l'ensemble de l'équipe, y compris en anglais, **l'animer** et la **manager**



- Avoir le sens de **l'organisation**
- Être **rigoureux, autonome**
- Faire preuve de **créativité**
- Avoir le sens du **travail en équipe**
- Être à **l'écoute** de sa clientèle



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Indre
Centre de Formation d'Apprentis

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Un taux de réussite de 80% aux examens pour l'ensemble de nos filières de formation
- Une insertion de 85% des jeunes en entreprise à 3 et 6 mois après l'obtention de leur diplôme.

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION



Être Titulaire d'un **CAP Cuisine** ou **CAP de spécialités professionnelles voisines**
OU

Être Titulaire d'un **BEP Hôtellerie** ou d'un **Bac pro restauration** ou d'un **BT hôtellerie**
OU

Avoir une **expérience professionnelle de 5 ans** dans les métiers de la **restauration**

CONDITION DE RECRUTEMENT ET STATUT

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil ce qui confère un statut d'apprenti étudiant des métiers

AUTRES SITUATIONS : CONTACTEZ-NOUS !



- Durée : **2 ans**
- Rythme moyen de l'alternance : **1 semaine au CFA - 2 semaines en entreprise**
- Diplôme : **BP Cuisinier, diplôme national de niveau IV**
- Présence au CFA : **490 heures annuelles soit 14 semaines par an**
- Enseignements sur une semaine au CFA :
 - enseignement général : 8h
 - enseignement professionnel : 27h
- **Formation SST** (Sauveteur Secouriste du Travail) généralisée à l'ensemble des apprenants : modules de 7h ou de 14h selon vos acquis



POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE SA FORMATION VERS :

UN NIVEAU III (DURÉE 2 ANS)

- un BTS Hôtellerie Restauration

Accès direct dans la vie professionnelle en tant que cuisinier et chef de cuisine



Âge de l'apprenti	1 ^{ÈRE} ANNÉE	2 ^{ÈME} ANNÉE
- de 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC
de 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC



MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE (non fourni par le CFA), À LA CHARGE DE L'APPRENTI :

(AIDES AU PREMIER ÉQUIPEMENT SOUS CONDITIONS)

- Une tenue professionnelle réglementaire
- Une malette d'outils professionnels (celle de base du CAP, qui peut être complétée en fonction des besoins de l'apprenant)

(Listes communiquées dans le dossier d'admission du CFA)

Pour toutes informations relatives à nos métiers et personnaliser votre projet de formation :

CFA - 164, avenue John Kennedy
36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 70 00
info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr



CAD - 31, rue Robert Mallet Stevens
BP 296 36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 80 16
cad@cm-indre.fr
www.cm-indre.fr



Les formations bénéficient du concours financier du Conseil Régional et des fonds européens

Création **MOOPIX** 02 54 22 54 96 - Crédits photos Fotolia, CFA des Métiers CMA36