



Centre de Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France

AU QUOTIDIEN

La gastronomie française appartient au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Les métiers de la cuisine participent à la découverte et à la mise en œuvre de toute une culture. La créativité et le talent exercés en cuisine concourent à la renommée d'un restaurant, d'un lieu, d'une époque. Travailler en cuisine implique la maîtrise des recettes de base, des principes de cuisson, de conservation des aliments et des tendances afin d'élaborer des plats. Créateur(trice) inspiré(e) et appliqué(e), le (la) cuisinier(e) exerce un art précis et passionnant mettant tous les sens en éveil.

COMPÉTENCES REQUISES



Les savoir-être

Être curieux(se), passionné(e) et créatif(ve). Savoir travailler en équipe et avoir le sens des relations avec la clientèle.



Les savoir-faire

Maîtriser les techniques, rester connecté(e) aux différentes tendances, normes, réglementations.



Les savoirs

Connaître les différentes cultures alimentaires, les produits et denrées nécessaires à l'élaboration des recettes.

Connaître les tendances socio-écologiques liées aux activités et à certaines pratiques.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l' **Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

PARCOURS PROPOSÉ

TITRES, DIPLÔMES	DURÉE	ARRAS	CALAIS	DUNKERQUE CEFRAL	SAINT- SAULVE	TOURCOING CEFMA	LILLE EURARTI- SANAT
CAP Cuisinier	2 ans			✓	✓		✓
CAP Cuisinier	1 an						✓
MC* Employé Traiteur	1 an	✓	✓	✓	✓	✓	
MC Cuisinier en dessert de restaurant	1 an			✓			
BP Arts de la Cuisine	2 ans			✓			✓
BTS Hôtellerie Restauration option B : art culinaire, art de la table et du service	2 ans			✓			

*MC : mention complémentaire (accessible après CAP) - BP : Brevet professionnel - BTS : Brevet Technique Supérieur

TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

● **Titulaire d'un CAP Cuisinier (diplôme de niveau 3)**
Il (elle) réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire, connaît les produits alimentaires et leurs contraintes et en gère l'approvisionnement. Il (elle) maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température, est capable de réaliser des préparations chaudes et/ou froides qu'il (elle) valorise au moment du dressage de l'assiette.

● **Titulaire d'une MC Employé Traiteur (diplôme de niveau 3)**
Il (elle) exerce à la fois des fonctions de vente, comme de fabrication en réalisant des pâtisseries sucrées, salées ou autres petites préparations culinaires.

● **Titulaire d'une MC Cuisinier en dessert de restaurant (diplôme de niveau 3)**
Il(elle) est spécialisé(e) dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces, etc.

● **Titulaire d'un BP Art de la cuisine (diplôme de niveau 4)**
Il (elle) doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il (elle) anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire. En effet, il (elle) est capable de gérer un budget en prenant en compte le coût d'une recette, les moyens humains et techniques mis en œuvre.

DÉBOUCHÉS

Les lieux d'exercice sont divers, en restaurant (traditionnel, à thème, gastronomique, etc.), en hôtel ou en restauration collective. Avec l'expérience, les évolutions possibles : devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte. Les spécialisations sont multiples notamment par la voie des Mentions Complémentaires.

FORMATIONS PROPOSÉES

- **EN APPRENTISSAGE**
 - **Contrat d'apprentissage (16-29 ans)**
« Étudiant(e) des Métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il (elle) effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

- **EN FORMATION CONTINUE**

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possibles des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

