



Cuisinier(ère)

Titre Professionnel de niveau V

Le métier :

Vous travaillez aussi bien en restauration collective que traditionnelle, voire dans une cuisine centrale ou un laboratoire de fabrication réalisant des milliers de repas. Vous préparez les plats, en assurez la disposition pour le service. Vous entretenez votre poste de travail, respectez les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité. Les horaires sont souvent contraignants surtout dans les petites entreprises où les postes en cuisine sont restreints. De même, les jours de repos sont pris souvent par roulement et peu fréquents les jours fériés. Vous travaillez seul ou en équipe et pouvez occuper tout poste de production culinaire, quel que soit le type d'entreprise.

Certification :

Titre professionnel de niveau V et/ou Certificat de Compétences Professionnelles (CCP). Il est également possible d'obtenir, par une démarche de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), le titre de Cuisinier en 5 certificats de compétences professionnelles et après un entretien avec le jury.

Durée : 1 120 h (environ 8 mois)

La formation se compose de 5 modules qualifiants, 2 modules pédagogiques, 2 périodes en entreprise, une session de validation.

Module 1 : Découverte du métier et apprentissage des techniques de base (210 h)

Module 2 : Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes (105 h)

Module 3 : Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie (105 h)

Module 4 : Préparer et cuire des plats chauds élaborés (105 h)

Module 5 : Elaborer des pâtisseries et des entremets de restaurant (105 h)

Réaliser la préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes - Effectuer les différents montages et assemblages dans le respect de l'équilibre des arômes et des saveurs - Dresser les desserts et apporter un soin particulier à la décoration en développant l'originalité et le sens artistique des présentations.

Exigences de l'emploi visé :

Pas d'antécédents allergiques, capacités d'adaptation et d'organisation, disponibilité, facilités d'expression, esprit d'équipe, habileté manuelle, sobriété.

Niveau demandé

Niveau 3^{ème}, à partir de 18 ans

Circonstances habituelles du travail :

La classification des établissements va du restaurant à caractère gastronomique, au restaurant plus modeste et comprend tous les types de restaurations nouvelles (restaurants de chaînes : néorestaurant ou restauration dite collective).

Cette diversité amène souvent le cuisinier au contact du client. Il doit alors faire preuve de sens commercial. Le cuisinier peut travailler seul ou en équipe (brigade). Une grande partie des préparations s'effectuant au dernier moment, la période du service (coup de feu) réclame un bon équilibre nerveux. Les horaires sont souvent contraignants (fin de travail tardive). Ce phénomène est plus sensible dans les petites entreprises où les postes en cuisine sont restreints. De même, les jours de repos sont pris souvent par roulement et peu fréquents les jours fériés.

Dans cette profession, l'application des règles d'hygiène est primordiale.

Avenir et promotion

Chef de cuisine, responsable de service restauration, gérant, chef gérant, gérant en restauration collective