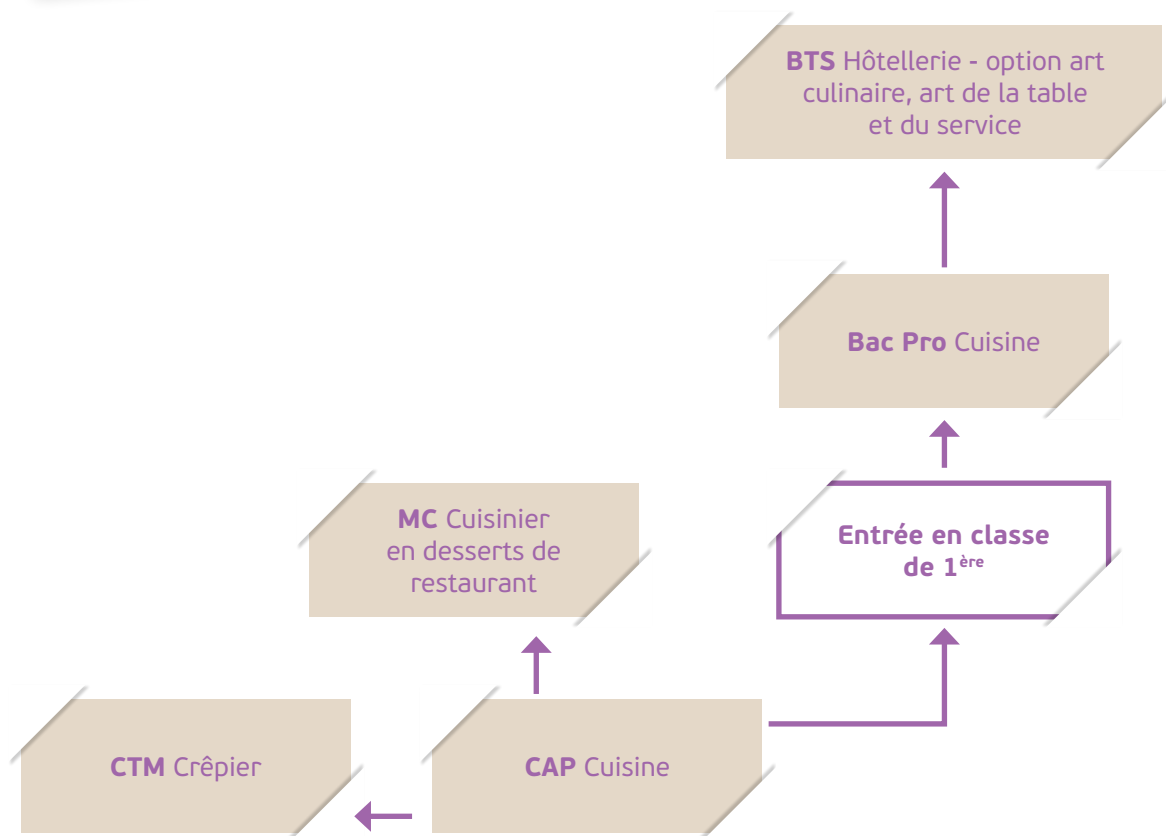




RESTAURATION CUISINE

Passerelle vers : les métiers de l'alimentation

LE MÉTIER DE CUISINIER EST LE PLUS CONNU DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION. C'est l'un des plus exigeants mais aussi l'un des plus créatifs. Le cuisinier doit s'adapter à une constante évolution technologique et aussi à celle des comportements alimentaires. Maîtrise des techniques de base, connaissance des produits et des matériels, rigueur et rapidité dans le travail, respect des réglementations en vigueur notamment en hygiène, sont indispensables pour faire preuve de savoir-faire.



Possibilités de parcours individualisés

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
CTM : Certificat Technique des Métiers
MC : Mention Complémentaire
Bac Pro : Bac Professionnel
BTS : Brevet de Technicien Supérieur



RESTAURATION CUISINE

CAP Cuisine

2*
ans

Le titulaire du CAP Cuisine est capable de :

- ➔ s'adapter au travail d'une équipe ;
- ➔ faire preuve d'un sens de l'hygiène exemplaire ;
- ➔ avoir de la sensibilité et de la créativité ;
- ➔ posséder une bonne résistance physique.

* 1 an après un autre CAP ou pour les profils spécifiques



CTM Crêpier

2*
ans

Le titulaire du CTM Crêpier est capable de :

- ➔ fabriquer et tourner les différentes pâtes ;
- ➔ élaborer les garnitures salées et sucrées ;
- ➔ assurer le service en salle.

* 1 an après un CAP Cuisine



MC Cuisinier en desserts de restaurant

1
an

Le cuisinier qui se spécialise en desserts de restaurant possède déjà toutes les compétences de base de la cuisine.

Le titulaire de la MC Cuisinier en desserts de restaurant est capable de :

- ➔ Présenter des créations originales et des desserts à l'assiette ;
- ➔ travailler des produits frais de saison, le chocolat, le sucre, les crèmes...



BAC Pro Cuisine

3*
ans

Le titulaire du Bac Pro Cuisine est capable de :

- ➔ organiser et assurer les productions culinaires ;
- ➔ maîtriser les techniques de réalisation et de présentation des mets à la carte du restaurant ;
- ➔ gérer les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs ;
- ➔ animer une équipe ;
- ➔ respecter les règles en vigueur notamment d'hygiène.

* 2 ans après un autre CAP

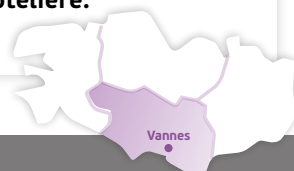


BTS Hôtellerie - option art culinaire, art de la table et du service

2
ans

Le titulaire du BTS Hôtellerie option - art culinaire, art de la table et du service est capable de :

- ➔ mettre en œuvre les différents types de productions culinaires ;
- ➔ assumer la responsabilité d'un service de restauration ;
- ➔ fidéliser et développer la clientèle ;
- ➔ diriger, former et animer une équipe ;
- ➔ s'assurer du respect des règles en vigueur notamment en hygiène et sécurité ;
- ➔ maîtriser la gestion d'une entreprise ;
- ➔ gérer une structure hôtelière.



Restauration cuisine



CFA de la CMA du Morbihan

Boulevard des Iles
CS 82311 - 56008 Vannes cedex
02 97 63 95 10
cfa@cma-morbihan.fr

CFA de la CMA du Finistère

24 route de Cuzon - CS 21037
29196 Quimper Cedex
02 98 76 46 35
cfa@cma29.fr

CFA de la CMA des Côtes d'Armor

La Croix Fresche Blanc - Aucaleuc
BP 43155 - 22103 Dinan cedex
02 96 76 27 37
cfa.dinan@cma22.fr

Campus de l'Artisanat et des Métiers
Le Tertre de la Motte
CS 90051 - 22440 Ploufragan
02 96 76 27 27
cfa.ploufragan@cma22.fr



Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Université Régionale des Métiers de l'Artisanat
Bretagne