

## CUISINIER (ERE)



### LE MÉTIER

#### DURÉE

11 mois en alternance : 2 semaines au centre et 2 en entreprise.

Possibilité d'une préparatoire en amont 4 mois si nécessaire et en accord avec la MDPH.

#### VALIDATION

CAP de l'Education Nationale à vocation d'insertion professionnelle immédiate.

#### CONDITIONS D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

En restauration traditionnelle, de collectivité ou gastronomique. Mais également la restauration à thème (pizzeria...) ou la nouvelle restauration (saladerie, snacking...)

#### FORMATION EN CRP

Accompagnement par une équipe pluriprofessionnelle (formateurs, chargé d'insertion, médecin, psychologue, assistant social...), ayant une expérience professionnelle et technique dans le domaine ou titulaire d'un diplôme de la spécialité.

Possibilité d'adaptation des postes et des rythmes.

#### CONTACT

AISP / CRP- CPO  
La Passerelle  
24 route de Thônes  
ANNECY-LE-VIEUX  
74940 ANNECY

Tél : 04 50 64 04 00  
Fax : 04 50 64 03 54  
Web : [www.aisp-passerelle.fr](http://www.aisp-passerelle.fr)  
E-mail : [passerelle@aisp74.asso.fr](mailto:passerelle@aisp74.asso.fr)

Le cuisinier prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas. Il contrôle les cuissons, réalise des appareils, fonds et sauces, des entrées froides et chaudes. Il réalise des pâtisseries et entremets, et intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité.

Le cuisinier peut aussi assurer la conception des menus et des cartes, l'achat et le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production.

A la fin de son service , il remet en état les locaux de travail.

Selon son niveau de responsabilité, il peut participer au recrutement ou recruter le personnel de cuisine et, dans certains cas, l'encadrer.

#### Conditions générales d'exercice :

Le métier de cuisinier s'exerce généralement dans tous les établissements ayant une fonction de production culinaire (restauration traditionnelle, restauration de collectivité commerciale, sociale, traiteur, cuisine centrale et industrielle...).

L'activité s'effectue seul ou en équipe. Elle implique une station debout prolongée, la manutention de charges et des expositions fréquentes à la chaleur et parfois au froid.

Les horaires sont souvent découpés en fonction du nombre de services. Le rythme journalier se caractérise par l'alternance de périodes d'activité soutenue ("coup de feu") et de périodes de moindre activité. Les dimanches et les jours fériés sont ouverts.

Les contrats saisonniers sont fréquents.

Les contacts avec les fournisseurs peuvent entraîner des déplacements occasionnels.

Cet emploi nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de denrées alimentaires et d'équipements spécifiques).

Les dispositions légales rendent obligatoire le port d'une tenue de travail (veste, chaussures de sécurité, toque...).

## PRÉREQUIS

- Dextérité manuelle
- Dynamisme
- Rigueur et sens de l'organisation
- Passion, créativité et curiosité
- Hygiène corporelle impeccable



## CONTENU DE LA FORMATION

- ENSEIGNEMENT GENERAL :
  - Français
  - Histoire-géographie
  - Mathématiques- Sciences
  - Anglais
- ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :
  - Pratique professionnelle
  - Technologie
  - Sciences appliquées
  - Connaissance de l'entreprise
  - Prévention, santé et environnement

## EQUIPEMENT ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Cuisine pédagogique équipée au plus proche des cuisines professionnelles.
- Salles de cours
- Centre ressources avec salle informatique
- Apports théoriques
- Mises en situation
- Vidéos, revues professionnelles
- Evaluations formatives régulières pour mesurer les acquis et ajuster les contenus et le déroulement en fonction des résultats
- Appréciations intermédiaires et finales
- Guidance et suivi de l'équipe pédagogique

