

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS
01.39.27.62.46



**LES
BONNES
RAISONS DE
CHOISIR LE
CEFAA**

*Les locaux modernes
L'environnement propice au travail
L'alternance 1 semaine / 15 jours
Les activités culturelles, sportives et
les animations tout au long de l'année
Les sorties pédagogiques
La disponibilité des formateurs
Les cours de soutien individualisés
Le suivi personnalisé en centre et en
entreprise
Les séjours à l'étranger*

CEFAA

7, Place des Arcades 78570 CHANTELOUP-LES-VIGNES

TEL : 01.39.27.62.46

MAIL : chanteloup-les-vignes@cefaa.net

NOTRE CFA EST MEMBRE DU RÉSEAU DES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS DE
L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Document non contractuel



WWW.CEFAA.NET



CUISINIER / CUISINIÈRE

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

LE MÉTIER :

L'ENVIE DE FAIRE PLAISIR

- ◆ Mettre en œuvre son savoir faire pour transformer les produits en préparations culinaires savoureuses,
- ◆ Connaître les produits et les techniques culinaires pour exprimer sa créativité,
- ◆ Faire partager son amour pour la cuisine,
- ◆ Satisfaire les clients même les plus exigeants.

LES FORMATIONS :

- ◆ CAP Cuisine



Qualités requises

- ◆ Sens du travail en équipe
- ◆ Propreté et respect de l'hygiène
- ◆ Goût et créativité
- ◆ Résistance physique
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Envie de faire plaisir

Evolution possible

Le cuisinier pourra évoluer vers des postes de chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, travaillant seul ou en brigade. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison – l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer – ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.



Formation proposée

CAP CUISINE

CONTRAT :	Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation
RYTHME :	2 semaines en entreprise 1 semaine au CFA
DURÉE :	2 ans (2 x 595 heures)
CONDITIONS D'ACCÈS :	Avoir entre 16 et 30 ans être issu de 4 ^{ème} ou 3 ^{ème}
MATIÈRES ENSEIGNÉES :	
Pratique cuisine	Technologie cuisine
Sc. Appl. aux équipements	Sc. Appl. à l'aliment. et à l'hygiène
Mathématiques	Français
Histoire-géographie	Prévention Santé Environnement
CEEEJS	Anglais
Informatique	EPS

