

**LES FORMATIONS DE LA CUISINE**

<b>CAP CUISINE</b>	<b>BEP METIERS DE LA RESTAURATION DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE</b>	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT</b>	<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION PRODUCTION CULINAIRE</b>
<p align="center"><u>ADMISSION</u></p> <p>3<sup>ème</sup> - 4<sup>ème</sup> - 5<sup>ème</sup> - CPA - Autres</p>	<p align="center"><u>ADMISSION</u></p> <p>3<sup>ème</sup> - Titulaire d'un CAP de spécialité - Autres</p>	<p align="center"><u>ADMISSION</u></p> <p>Titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BEP dominante production culinaire - Autres</p>	<p align="center"><u>ADMISSION</u></p> <p>Titulaire d'un BEP de spécialité - 1<sup>ère</sup> - Terminale - Autres</p>
<p align="center"><u>DUREE DE LA FORMATION</u></p> <p>2 ans dont 810 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2<sup>ème</sup> Année)</p>	<p align="center"><u>DUREE DE LA FORMATION</u></p> <p>2 ans dont 820 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2<sup>ème</sup> Année)</p>	<p align="center"><u>DUREE DE LA FORMATION</u></p> <p>1 an dont 400 H de formation au C.F.A.</p>	<p align="center"><u>DUREE DE LA FORMATION</u></p> <p>2 ans dont 1 350 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2<sup>ème</sup> Année)</p>
<p align="center"><u>OBJECTIFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Connaître les bases de la cuisine</li> <li>Concevoir un menu simple</li> <li>Confectionner des hors d'œuvres, potages, plats principaux, légumes et desserts</li> </ul>	<p align="center"><u>OBJECTIFS</u></p> <p>Acquérir les connaissances et un savoir faire qui visent une polyvalence dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante : production culinaire</p>	<p align="center"><u>OBJECTIFS</u></p> <p>Concevoir, réaliser, assurer le service des entremets salés et sucrés et desserts de restaurant</p>	<p align="center"><u>OBJECTIFS</u></p> <p>Le titulaire du diplôme est un employé qualifié :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dans l'hôtellerie et la restauration à vocation commerciale (classée gastronomique, à thème, collective, rapide)</li> <li>dans la restauration et l'hébergement social (entreprise, loisirs, services)</li> </ul>
<p align="center"><u>TYPE DE CONTRAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrat d'apprentissage</li> <li>Contrat de qualification jeune ou adulte</li> </ul>	<p align="center"><u>TYPE DE CONTRAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrat d'apprentissage</li> <li>Contrat de qualification jeune ou adulte</li> </ul>	<p align="center"><u>TYPE DE CONTRAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrat d'apprentissage</li> <li>Contrat de qualification jeune ou adulte</li> </ul>	<p align="center"><u>TYPE DE CONTRAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrat d'apprentissage</li> <li>Contrat de qualification jeune ou adulte</li> </ul>
<p align="center"><u>INSERTION PROFESSIONNELLE POURSUITE D'ETUDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poste de commis : entremetier, saucier, poissonnier, garde-manger, rôtisseur, grillardin,</li> <li>pâtissier dans le secteur :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la restauration commerciale</li> <li>- de la restauration collective</li> <li>- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière</li> </ul> </li> <li>CAP Café Brasserie</li> <li>BEP Métiers de la Restauration</li> <li>MC Cuisinier en Desserts de Restaurant</li> <li>BP ou BAC Pro Restauration</li> </ul>	<p align="center"><u>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ETUDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emploi qualifié justifiant de compétences en production culinaire</li> <li>La polyvalence permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie et à la restauration</li> <li>MC Cuisinier en Desserts de Restaurant</li> <li>BP Cuisinier</li> <li>BAC Pro Restauration</li> <li>BAC Technologique Hôtellerie</li> </ul>	<p align="center"><u>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ETUDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Commis en desserts de restaurant</li> <li>Chef de partie pâtissier</li> <li>MC Employé Traiteur</li> <li>BP Cuisinier</li> </ul>	<p align="center"><u>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ETUDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Premier commis</li> <li>Chef de partie ou adjoint de chef de cuisine pour le secteur restauration commerciale</li> <li>Chef de cuisine, chef géralant ou responsable de production pour le secteur de la restauration rapide</li> <li>MC Cuisinier en Desserts de Restaurant</li> <li>MC Employé Traiteur</li> <li>BTS Hôtellerie-Restauration option arts culinaires</li> </ul>

**Télécharger :**

**La fiche détaillée de la formation au format .pdf**

**La fiche de candidature.doc**

## LES FORMATIONS DE LA RESTAURATION

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>BEP METIERS DE LA RESTAURATION DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES</b>	<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION PRODUCTION DE SERVICES</b>	<b>CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE ASSISTANT D'EXPLOITATION</b>
<p><b>ADMISSION</b></p> <p>3<sup>ème</sup> - 4<sup>ème</sup> - 5<sup>ème</sup> - CPA - Autres</p>	<p><b>ADMISSION</b></p> <p>3<sup>ème</sup> - Titulaire d'un CAP de spécialité - Autres</p>	<p><b>ADMISSION</b></p> <p>Titulaire d'un BEP de spécialité - 1<sup>ère</sup> - Terminale - Post Bac général - Autres</p>	<p><b>ADMISSION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Niveau Bac minimum</li> <li>Expérience exigée en exploitation hôtelière (accueil, réception, étage ou cuisine ou service) ou en gestion hôtelière ou autres</li> </ul>
<p><b>DUREE DE LA FORMATION</b></p> <p>2 ans dont 810 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2<sup>ème</sup> Année)</p>	<p><b>DUREE DE LA FORMATION</b></p> <p>2 ans dont 820 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2<sup>ème</sup> Année)</p>	<p><b>DUREE DE LA FORMATION</b></p> <p>2 ans dont 1 350 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2<sup>ème</sup> Année)</p>	<p><b>DUREE DE LA FORMATION</b></p> <p>18 mois dont 728 H de formation au C.F.A. (possibilité de contrat de 6 à 18 mois selon les acquis professionnels)</p>
<p><b>OBJECTIFS</b></p> <p>Mettre en œuvre à la fois des techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de préparation et de distribution</li> <li>- de vente et de communication en respectant la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité</li> </ul>	<p><b>OBJECTIFS</b></p> <p>Acquérir des connaissances et un savoir faire qui visent une polyvalence dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante : production de services</p>	<p><b>OBJECTIFS</b></p> <p>Le titulaire du diplôme est un employé qualifié :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dans l'hôtellerie et la restauration à vocation commerciale (classée gastronomique, à thème, collective, rapide)</li> <li>• dans la restauration et l'hébergement social (entreprise, loisirs, services)</li> </ul>	<p><b>OBJECTIFS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueillir, animer, encadrer, former le personnel</li> <li>• Participer à la commercialisation de l'établissement</li> <li>• Participer à la gestion de l'exploitation, aux activités liées à l'exploitation de l'établissement</li> </ul>
<p><b>TYPE DE CONTRAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat d'apprentissage</li> <li>• Contrat de qualification jeune ou adulte</li> </ul>	<p><b>TYPE DE CONTRAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat d'apprentissage</li> <li>• Contrat de qualification jeune ou adulte</li> </ul>	<p><b>TYPE DE CONTRAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat d'apprentissage</li> <li>• Contrat de qualification jeune ou adulte</li> </ul>	<p><b>TYPE DE CONTRAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat de qualification jeune ou adulte</li> <li>• CIF</li> <li>• Capital temps formation salarié</li> </ul>
<p><b>INSERTION PROFESSIONNELLE</b> <b>POURSUIITE D'ETUDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poste de commis de restaurant après expérience professionnelle :</li> <li>- en restauration classique (chef de rang puis maître de dhôtel, éventuellement directeur de restaurant)</li> <li>- en restauration évolutive (adjoint ou responsable d'une unité de distribution</li> <li>• MC Barman, Sommelier</li> <li>• BEP Métiers de la Restauration</li> <li>• Autres</li> </ul>	<p><b>INSERTION PROFESSIONNELLE OU</b> <b>POURSUIITE D'ETUDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emploi qualifié justifiant de compétences en production de services</li> <li>• La polyvalence permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie et à la restauration</li> <li>• MC Barman ou Sommelier</li> <li>• BAC Pro Restauration</li> <li>• BAC Technologique Hôtellerie</li> <li>• Autres</li> </ul>	<p><b>INSERTION PROFESSIONNELLE OU</b> <b>POURSUIITE D'ETUDE</b></p> <p>En fonction de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef de rang</li> <li>• Maître d'hôtel</li> <li>• Adjoint au directeur de restaurant pour les secteurs de la restauration commerciale comme pour celui de la restauration collective</li> <li>• MC Barman ouSommelier</li> <li>• BTS Hôtellerie-Restauration option production arts de la table et du services</li> <li>• Autres</li> </ul>	<p><b>INSERTION PROFESSIONNELLE OU</b> <b>POURSUIITE D'ETUDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Occuper un poste évolutif à encadrement dans l'hôtellerie</li> <li>• Créer sont entreprise</li> <li>• C.O.P. Assistant d'exploitation, spécialisation Restauration</li> <li>• BTS Hôtellerie-Restauration</li> </ul>

