



CCIFA

INSTITUT DE FORMATION ET D'APPRENTISSAGE
DE LA CCI DU PAYS DE SAINT-MALO



Apprentissage

cuisine

Apprendre autrement le métier qui vous ressemble...

- Avoir déjà un pied en entreprise
- Tout en continuant ses études
- Et en devenant rapidement un professionnel

Avec l'apprentissage, prenez une longueur d'avance !



LES METIERS DE LA CUISINE DU CAP AU BAC

5 bonnes raisons de choisir l'apprentissage :

- Vous apprenez votre futur métier sur le terrain : c'est plus de responsabilités ;
- Vous êtes guidé par un vrai pro, votre tuteur en entreprise : c'est plus d'efficacité ;
- Vous êtes rémunéré tout en suivant vos études de 25 à 78% du SMIC : c'est le statut « d'apprenti-étudiant des métiers » ;
- Vous préparez un diplôme reconnu par l'Etat et avez autant de chances de l'obtenir par l'apprentissage que par d'autres voies de formation : 80% de réussite aux examens en 2006
- Vous augmentez vos chances de décrocher un emploi grâce à votre première expérience : dans cette filière, 90% des apprentis trouvent un emploi stable à l'issue de la formation.

Une filière de réussite professionnelle

L'amour du bel ouvrage et le goût des saveurs.... Tout bon cuisinier est un peu artiste : s'il doit maîtriser les techniques de base de la cuisine, sa fonction est loin de se limiter à leur simple application. La cuisine de restaurant laisse libre cours à tous les talents, selon l'inspiration. Faire bon, beau et bien pensé, voilà, en résumé, l'essence même de ce savoureux métier.

CAP CUISINE

Admission : 3^e - 4^e - 5^e - CPA - autres (parcours individualisé).

Durée de la Formation : 1 ou 2 an(s), soit 810 heures de formation au CFA sur 2 ans.

Alternance : 14 périodes de 4 jours consécutifs au Centre de Formation par an soit en 2 ans 112 jours au centre et 408 jours en entreprise.

Objectifs de la formation (compétences à acquérir) :

Connaître les bases de la cuisine, concevoir un menu simple, confectionner des hors d'œuvres, potages, plats principaux, garnitures et desserts.

Entreprises concernées : Restaurants gastronomiques, traditionnels ou à thème assurant la formation des activités ci-contre.

Débouchés (exemples de métiers possibles et insertion professionnelle): Commis de cuisine en restauration traditionnelle commerciale ou collective.

Réussite au diplôme : 93% (session 2006).

Poursuites d'études possibles :

BEP métiers de la restauration,
MC cuisinier en desserts de restaurant.

PROGRAMME

Formation technique et professionnelle :

Pratique professionnelle (approvisionnement, organisation, production et distribution culinaire)
Technologie professionnelle - Sciences appliquées
Vie sociale et professionnelle - Connaissance de l'entreprise.

Formation générale :

Français - Histoire géographie - Mathématiques - Sciences
Anglais - Arts appliqués - Education physique et sportive.

Effectif moyen par année : 10 à 14 apprentis.

Activités en entreprise :

Approvisionnement, stockage, organisation
Production culinaire (préparations préliminaires, cuissons et remise en température, appareils, fonds sauces de base, hors d'œuvres froids et chauds, pâtisserie et desserts)
Distribution de la production.

Examen et obtention du diplôme:

Examen ponctuel en juin.



L'Apprentissage sur les chemins de l'Europe : notre expérience anglaise

Pour encourager la mobilité des jeunes, le CFA propose aux apprentis volontaires et motivés de 2^{ème} année du Bac Pro restauration, un stage de trois semaines en entreprise à Weymouth en Angleterre en hiver. Chaque apprenti qui participe à ces séjours découvre l'environnement européen (culturel et professionnel), développe son autonomie, sa confiance en soi, sa capacité d'adaptation, son sens de l'initiative et son niveau d'anglais.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION - Dominante production culinaire

Admission : 3^{ème} – titulaire d'un CAP de spécialité – Autres (parcours individualisé).

Durée de la Formation : 830 heures de formation au CFA sur 2 ans.

Alternance : 14 périodes de 4 jours consécutifs au Centre de Formation par an, soit en 2 ans 115 jours au centre et 405 jours en entreprise.

Objectifs de la formation (compétences à acquérir) : Acquérir les connaissances et un savoir faire qui visent une polyvalence dans le domaine de la restauration avec une dominante production culinaire.

Entreprises concernées : Restaurants gastronomiques, traditionnels ou à thème assurant la formation des activités en production culinaire et production de services ci-contre.

Débouchés (exemples de métiers possibles et insertion professionnelle) : Commis de cuisine en restauration traditionnelle commerciale ou collective. La polyvalence permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie restauration.

Réussite au diplôme : 89% (session 2006).

Poursuites d'études possibles : MC cuisinier en desserts de restaurant - Bac Pro restauration - Bac technologique.

PROGRAMME :

Formation technique et professionnelle : Pratique professionnelle cuisine et restaurant. Technologie culinaire. Technologie de production de services. Communication. Sciences appliquées. Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.

Formation générale : Français - Histoire/Géographie - Mathématiques - Anglais - Education physique - Education artistique.

Effectif moyen par année : 10 à 14 apprentis.

Activités en entreprise :

PRODUCTION CULINAIRE :

Approvisionnement, stockage, organisation. Production culinaire (préparations préliminaires, cuissons et remise en température, appareils, fonds et sauces de base, hors-d'œuvres froids et chauds, pâtisserie et desserts).

Distribution de la production.

PRODUCTION DE SERVICES :

nettoyage locaux et matériels, mise en place, accueil client, prise de commande, service, débarrasage.

Examen et obtention du diplôme :

Examen ponctuel en juin.

BAC PRO RESTAURATION - Option production culinaire

Admission : Titulaire d'un BEP dominante production culinaire, Terminale, Autres (parcours individualisé).

Durée de la Formation : 1350 heures de formation au CFA sur 2 ans.

Alternance : 18 semaines au Centre de formation par an avec séjour de 3 semaines à l'étranger en 2^{ème} année - soit en 2 ans 168 jours au centre et 352 jours en entreprise.

Objectifs de la formation (compétences à acquérir) : Etre capable de s'adapter à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et types de restauration en étant un professionnel très qualifié dans les activités de production culinaire.

Entreprises concernées : Restaurants gastronomiques, traditionnels ou à thème assurant la formation des activités ci-contre.

Débouchés (exemples de métiers possibles et insertion professionnelle) : premier commis, chef de partie, adjoint de chef de cuisine pour le secteur restauration commerciale.

Chef de cuisine, gérant ou responsable de production pour le secteur restauration rapide.

Réussite au diplôme : 70% (moyenne session 2005/2006).

Poursuites d'études possibles : MC cuisinier en desserts de restaurant BTS Hôtellerie - Restauration option arts culinaires.

PROGRAMME :

Formation technique et professionnelle : Pratique professionnelle cuisine Technologie culinaire - Technologie de service - Techniques commerciales - Gestion de l'entreprise - Sciences appliquées.

Formation générale : Français - Histoire/géographie - Mathématiques - Anglais - Education artistique - Education physique - Informatique.

Effectif moyen par année : 6 apprentis.

Activités en entreprise :

Approvisionnement - Stockage - Production culinaire - Production de services Organisation et animation d'une équipe - Commercialisation - Gestion de l'entreprise.

Examen et obtention du diplôme :

Epreuves ponctuelles en juin 2^{ème} année dont une épreuve de synthèse des activités en entreprise.



MENTION COMPLÉMENTAIRE EN DESSERTS DE RESTAURANT

Admission : Titulaire d'un CAP cuisine ou BEP dominante production culinaire ou BAC Pro restauration (parcours individualisé).

Durée de la Formation : 400 heures de formation au CFA sur 1 an, soit 1 ou 2 jours semaine (lundi et jeudi) – 52 jours par an au CFA et 208 jours en entreprise.

Alternance : Cours en Centre de formation le lundi et jeudi (excepté périodes vacances scolaires).

Objectifs de la formation (compétences à acquérir) : Concevoir, réaliser, assurer le service des entremets salés et sucrés et les desserts de restaurant.

Entreprises concernées : Restaurants gastronomiques, traditionnels ou à thème assurant la formation des activités ci-contre.

Débouchés : Commis en desserts de restaurant, Chef de partie pâtisier.

Réussite au diplôme : 88% (session 2006).

Poursuites d'études possibles : MC employé traiteur.

PROGRAMME :

Formation technique et professionnelle : Pratique professionnelle Technologie pâtisserie - Législation et gestion commerciale - Dessin appliqué à la profession.

Formation générale : Anglais.

Effectif moyen par année : 8 à 12 apprentis.

Activités en entreprise : Approvisionnement, stockage, entretien Production (préparer, transformer, élaborer, décorer et personnaliser les produits concernant les desserts de restaurant) - Service, distribution - Conservation, contrôle qualité.

Examen et obtention du diplôme : Contrôle en Cours de Formation pour la pratique professionnelle (2 situations d'évaluation au CFA et 1 en entreprise).

Epreuves ponctuelles en technologie et dessin appliqué à la profession en juin.

STATUTS POSSIBLES : Formations accessibles principalement en Contrat d'apprentissage, ou en Contrat de professionnalisation, en période de professionnalisation, en Congé Individuel de Formation (CIF), ou en Droit Individuel de Formation (DIF).