

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS
01.49.63.42.42



CUISINIER / CUISINIÈRE



10
BONNES
RAISONS DE
CHOISIR LE
CEFAA

*Les locaux modernes et spacieux
L'environnement propice au travail
L'alternance 15 jours / 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
La possibilité d'être hébergé pendant
les périodes en centre
Les séjours à l'étranger*

CEFAA

AVENUE JEAN FOURGEAUD 93420 VILLEPINTE

TÉL. : 01.49.63.42.42

FAX : 01.49.63.42.68

MAIL : CONTACT@CEFAA.NET

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

Document non contractuel

WWW.CEFAA.NET



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
- ◆ BP Arts de la 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.



Formations proposées

CAP CUISINE

| | |
|------------------------------|---|
| CONTRAT : | Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation |
| RYTHME : | 2 semaines en entreprise 2 semaines 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 |

BP ARTS DE LA CUISINE

| | |
|------------------------------|--|
| CONTRAT : | Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation |
| RYTHME : | 2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA |
| DURÉE : | 2 ans (2 x 630 heures) |
| CONDITIONS D'ACCÈS : | Avoir entre 16 et 30 ans être titulaire du CAP |
| MATIÈRES ENSEIGNÉES : | |
| Pratique professionnelle | Techno nouv. et sc. de l'alimentation |
| Technologie cuisine | Gestion de la production |
| Gestion de l'entreprise | Expression française |
| Ouverture sur le monde | Anglais |
| Informatique | |
| DATES D'INSCRIPTION : | A partir du mois de janvier |