



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

CUISINE

« Le cuisinier est l'artisan de la renommée culinaire française dans le monde ».

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Le cuisinier réalise des préparations culinaires de l'entrée au dessert :

- Il découpe, assaisonne, prépare, cuit les légumes, les viandes, les poissons.
- Il réalise aussi des sauces, des potages, des entremets, des pâtes et des pâtisseries.

De nombreuses années sont nécessaires au cuisinier pour appliquer au quotidien les techniques de bases, en passant par tous les postes afin d'avancer vers l'autonomie.

Alors, il peut laisser libre cours à son inventivité pour créer de nouveaux mets, de nouvelles saveurs.

La renommée culinaire française offre de nombreuses perspectives de carrière à l'échelon local, national et même international.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaissance des techniques.
- Connaissance des règles d'hygiène : elles doivent être appliquées avec rigueur pour la fabrication des produits comme pour l'entretien du matériel et des locaux.

PARTICULARITÉS DU MÉTIER

- Travail d'équipe, en brigades selon la taille du restaurant.
- Travail debout, à la chaleur.
- Travail à horaires décalés : souvent en demi-journée, les soirs, les week-ends et jours fériés.

CAP CUISINE

« Diplôme national de niveau 3.

Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié ».

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Choisir les produits : viandes, légumes, fruits...
- Préparer les ingrédients : taillage, tournage, hachage, coupe, découpe...
- Employer des méthodes de cuissons appropriées aux réalisations demandées.
- Connaître les produits alimentaires, leurs critères de qualité, leur composition, les conditions de leur utilisation.
- Utiliser les outils de base et les matériels plus techniques.
- Préparer des appareils : farces, marinades...

QUALITÉS REQUISES

- Résistance physique.
- Patience, méticulosité, dextérité.
- Mémoire, attention, réflexion.
- Propreté et soin.
- Goût et odorat.
- Esprit d'équipe.

CONDITIONS DE LA FORMATION

La formation se déroule en alternance sur 2 ans :

- Au C2M : 400 h/an (en moyenne 1 semaine / mois).
- En Entreprise : en moyenne 3 semaines / mois.

Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

(Formation Adulte possible également).

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

- Travaux Pratiques de Cuisine.
- Technologie de Cuisine.
- Hygiène Alimentaire.
- Sciences Appliquées.
- Connaissance de l'Entreprise.
- Prévention Sécurité Environnement.

Enseignement Général :

- Français.
- Mathématiques.
- Histoire/Géographie/Education civique.
- Sciences Physiques et Chimiques.
- Anglais.
- Éducation Physique et Sportive.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Evaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1ère Année et 2 en 2ème Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2ème Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

*« Diplôme national de niveau 4.
Il donne une qualification d'ouvrier très qualifié ».*

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Concevoir et organiser des prestations de restauration.
- Gérer les approvisionnements.
- Organiser et gérer les postes de travail.
- Maîtriser les techniques culinaires.
- Organiser le dressage et l'envoi des productions.
- Animer une équipe.

QUALITÉS REQUISES

- Résistance physique.
- Patience, méticulosité, dextérité.
- Mémoire, attention, réflexion.
- Propreté, soin.
- Goût et odorat.
- Esprit d'équipe.

CONDITIONS DE LA FORMATION

Prérequis : avoir déjà un diplôme de niveau V (CAP ou BEP) dans la même spécialité.

La formation se déroule en alternance sur 2 ans :

Au C2M : 400 h / an (en moyenne 2 semaines / mois).

En Entreprise : en moyenne 2 semaines / mois.

Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

- Conception et organisation de prestations de restauration.
- Préparations et productions de cuisine.
- Gestion de l'activité de restauration.
- Expression française et ouverture sur le monde.
- Langue vivante étrangère.
- Arts appliqués à la profession.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2ème Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.