

Cuisinier - Cuisinière

L'art du goût



UN MÉTIER DE PRESTIGE

Porté par la réputation des grands chefs étoilés, le métier de cuisinier a toujours eu une excellente renommée. Ces dernières années, la multiplication des émissions culinaires à la télévision lui a de plus apporté un regain d'intérêt, motivant de très nombreux jeunes à se lancer dans une activité aussi indispensable que passionnante !



Chambre
de
Métiers
et de l'**Artisanat**

VAL D'OISE



Institut des Métiers de l'Économie et de l'Artisanat

Cuisinier - Cuisinière L'art du goût

DES QUALITÉS PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES

- **Artiste avant tout**, le cuisinier met sa technique au service de la création.
- **Habile**, il travaille rapidement et précisément.
- **Sociable**, il apprécie le travail en équipe.
- **Rigoureux**, il a le sens de l'organisation.
- **Intransigeant**, il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

UNE ACTIVITÉ AUX DIVERSES FACETTES

Qu'il soit chef de brigade dans un grand restaurant ou commis en cuisine de collectivité, l'essentiel du métier de cuisinier reste le même : maîtriser les recettes de base, les principes de cuisson et les règles de conservation des aliments afin d'élaborer les plats et les menus servis dans l'établissement où il exerce.

Ses compétences vont cependant bien au-delà de la seule cuisine :

- **Acheteur**, il est responsable du marché quotidien.
- **Gestionnaire**, il planifie les commandes.
- **Responsable**, il contrôle les livraisons et gère les stocks.
- **Manager**, il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Enfin... en tant que professionnel, il a à cœur que chaque assiette soit une œuvre d'art.

UNE PROFESSION À SUCCÈS

Au-delà des grands chefs qui font l'image de la profession auprès du grand public, le métier de cuisinier offre de nombreuses possibilités de carrière : restauration gastronomique traditionnelle et spécialisée, restauration collective, d'entreprise, ou à bord de transports, entreprises de sous-traitance en restauration... sans oublier la création d'entreprise, pour ouvrir son propre restaurant, le rêve de tout cuisinier ! En outre, encore plus que les autres métiers de bouche, les cuisiniers français sont recherchés dans le monde entier, où ils contribuent à construire la réputation de la gastronomie nationale.

PARCOURS RÉUSSITE, PRÉPA APPRENTISSAGE :

De 15 à 29 ans et quelle que soit votre situation actuelle : collégien, lycéen, demandeur d'emploi, sans activité... Suite à un entretien de positionnement, l'IMA 95 vous propose des périodes de **mise en situation en entreprise**, en alternance avec des périodes de **mise en confiance au CFA**.
Nous vous aiderons à confirmer votre envie d'intégrer le monde professionnel et à signer un contrat d'apprentissage.

L'IMA vous propose 4 formations en cuisine :

Formations	Conditions d'admission	Durée de la formation	Rythme de l'alternance
CAP	15-29 ans	2 ans	1 semaine sur 3
CAP en 1 an	Être âgé de 15-29 ans et être titulaire d'un diplôme de niveau V minimum	1 an	1 semaine sur 3 à Cergy
BAC professionnel	Être titulaire du CAP Cuisine ou du CAP Pâtisserie	2 ans	1 semaine sur 2 à Villiers-le-Bel
BP Arts de la cuisine	Être titulaire du CAP Cuisine	2 ans	2 jours par semaine à Cergy

LIEUX DE FORMATION

Institut des Métiers de l'Artisanat de Roissy Pays de France - 43 avenue Pierre Séward 95400 VILLIERS-LE-BEL - 01 34 29 46 70

Institut des Métiers de l'Artisanat de Cergy-Pontoise

1 Avenue du Parc 95015 CERGY PONTOISE Cedex
01 34 35 80 36

www.ima95.fr

