

## CUISINIER / CUISINIÈRE

### DURÉE

6 mois de formation  
dont 1 mois de stage

12 mois en alternance

### LIEU DE FORMATION

23, rue Michael Faraday  
37170 Chambray-Lès-Tours

### FINANCEMENT

CPF, CPF de transition,  
CIF CDD, financements  
pôle emploi, contrat  
d'alternance  
(apprentissage,  
professionnalisation)...

### NIVEAU

Niveau 3 (CAP)



Yann LEMELLETTIER  
42, rue de la Gitonnière  
37300 Joué-Lès-Tours  
02 47 67 65 18  
contact@antee-formation.com



**Antée** formation  
apprendre autrement

### ● LE MÉTIER

Le (la) cuisinier(ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle. Sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. Le (la) cuisinier(ère) peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des produits, le conditionnement et la distribution de la production.

### ● EMPLOIS VISÉS

La restauration est un secteur qui recrute. Débouchés : Cuisinier / Commis de cuisine / Pâtissier



### ● PRÉREQUIS

Cette formation est ouverte à toutes les personnes motivées et passionnées par le domaine de la cuisine

### ● CONTENU

#### Module 1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

#### Module 2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Mettre en oeuvre les techniques de base au poste chaud.
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
- Mettre en oeuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

#### Module 3 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant