

## DEVENIR CUISINIER TECHNIQUES ET CRÉATIVITÉ CULINAIRES

### LE MÉTIER

- Vous souhaitez devenir cuisinier et préparer des plats pour le plaisir des autres. Vous mettez en œuvre les techniques et les règles de fabrication culinaires : viandes, poissons, légumes, sauces... Vous ajoutez la finition et vous contrôlez la qualité.
- Vous pouvez également assurer la conception des menus et des cartes, l'achat et la gestion des stocks et des denrées, la distribution ou le conditionnement des plats préparés par vos soins.
- Vous avez le sens de l'organisation pour gérer les « coups de feu ».
- Vous êtes créatif et élaborez de nouvelles recettes, le tout dressé harmonieusement sur une assiette pour le plaisir des papilles et des yeux !
- Technicité, créativité et esprit d'équipe : la recette de la réussite !

### DÉBOUCHÉS

- Cuisinier en hôtellerie ou restauration traditionnelle, gastronomique ou en collectivité

### CONDITIONS D'ENTRÉE

- Avoir entre 15 et 25 ans (pas de critère d'âge pour les travailleurs handicapés)

### DURÉE DE LA FORMATION

- **CAP Cuisine** - 24 mois  
12 semaines en centre de formation par an
- **Brevet Professionnel Cuisine** - 24 mois  
12 semaines en centre de formation par an
- **Bac +2 Assistant Manager Tourisme - Hôtellerie - Restauration Négoventis** - 12 mois  
15 semaines en centre de formation par an

### Vos contacts

Lucie RICHARD - Responsable du CFA - T. 03 23 27 00 11 - l.richard@aisne.cci.fr  
Isabelle DE ZITTER - Développeur de la formation - T. 03 23 27 00 12 - i.dezitter@aisne.cci.fr

3 rue des Minimes - 02000 Laon  
T. 03 23 27 00 10 - F. 03 23 27 11 60



**CUISINIER**

**CAP**

**Brevet Professionnel**

**Bac + 2**

