

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration : traditionnelle, commerciale et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable. Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.



## Objectifs de formation

### Approvisionnement et stockage

- *Prévoir la liste des produits nécessaires aux fabrications*
- *Réceptionner et stocker les denrées*

### Organisation

- *Organiser son travail en tenant compte des impératifs de production*

### Production culinaire

- *Réaliser les préparations préliminaires des denrées*
- *Réaliser des cuissons simples et des cuissons complexes*
- *Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base*
- *Réaliser des hors-d'oeuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts*

### Distribution de la production

- *Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution*



## Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisinier est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème).

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

## Modalités d'alternance

La formation à l'IFP43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

## Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisinier :

- *Accès direct à l'emploi*
  - ◆ *A l'issue de la formation*  
*Commis de cuisine*
  - ◆ *A moyen terme :*  
*1er commis*  
*1/2 Chef de partie, chef de cuisine*  
*Chef de partie*  
*Second de cuisine*  
*Chef de cuisine*
- *Poursuite d'étude*
  - ◆ *Mention Complémentaire cuisinier en*  
*desserts de restaurant*
  - ◆ *Brevet Professionel Arts de la cuisine*

## Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

### EP1 - Organisation de la production de cuisine

- *Technologie*
- *Sciences appliquées*
- *Connaissance Entreprise*

### EP2 - Réalisation de la production de cuisine

### EP2 - Prévention Santé Environnement

### EG1 - Français, Histoire-Géographie et Education civique

### EG2 - Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques

### EG3 - Education physique et sportive

### EG4 - Langue vivante: Anglais

## Plus d'information

[www.ifp43.fr](http://www.ifp43.fr)



### Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - [contact@ifp43.fr](mailto:contact@ifp43.fr)

