

CUISINIER

Travaillez dans l'hôtellerie-restauration

- LE CUISINIER GASTRONOMIQUE :

est avant tout un créateur, un passionné voire un artiste

- LE CUISINIER GASTRONOMIQUE ET LE CUISINIER TRADITIONNEL :
aiment créer en travaillant des produits qu'ils choisissent. Ils doivent acquérir un fort savoir-faire et une bonne connaissance des produits. Les gens qui s'orientent vers ces spécificités le font par passion.

- LE CUISINIER DE COLLECTIVITÉ :

la part de créativité est plus limitée et cède la place à l'ingéniosité. Il réalise les plats selon des fiches pré-établies à partir des produits bruts, ou pratique une cuisine d'assemblage de produits prêts à l'emploi sous vide ou de plats cuisinés à l'avance par l'industrie agroalimentaire. Les horaires sont plus réguliers mais la mobilité professionnelle réduite.



Par la formation

- Du CAP au BTS Hôtellerie-Restauration.

En apprentissage

- CAP de 2 ans - Mention complémentaire en 3^{ème} année.
- Dans les Centres de Formation des Apprentis à Moulins (Allier), Aurillac (Cantal), Bains (Haute-Loire), Clermont-Ferrand et Gerzat (Puy-de-dôme).

En Contrat de Professionnalisation

- En alternance en entreprise, pour les jeunes et les adultes.
- Pour les jeunes, la rémunération est de 30 à 75 % du SMIC selon l'âge du jeune et son ancienneté dans le contrat.
- Durée : 2 à 3 ans

En stage AFPA

- Hors région Auvergne.

Avec d'autres formations professionnelles continues

- Programmées et financées par l'Etat, le Conseil Régional, l'Assédic au Centre de Formation Hôtelière de Vichy (Allier).

COMMENT VOUS INFORMER SUR CE MÉTIER ?

- En prenant contact avec un Conseiller ANPE.

COMMENT BÂTIR OU FAIRE ÉVOLUER VOTRE PROJET D'ACCÈS À EMPLOI ?

- En bénéficiant de l'appui d'un Conseiller ANPE ou Mission locale ou PAIO.
- En participant à une prestation ANPE d'accompagnement : **OBJECTIF PROJET.**

Fiche réalisée à l'initiative du Comité Régional de l'ANPE Auvergne.
www.anpe.fr

