

**OPTION CUISINIER – CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ 5 – 6 PH**

**DEGRE** 3<sup>ème</sup> degré Professionnel

**ORIGINES LOGIQUES AU 2<sup>º</sup> DEGRE** Réussite de la 4<sup>º</sup> P « Cuisine et salle ».

La réussite d'une 4<sup>ème</sup> générale, technique ou professionnelle ouvre également l'accès à cette option ; dans ce cas, le candidat devra faire preuve d'un intérêt marqué pour le travail en cuisine et en salle. La correction du langage et de l'attitude est particulièrement importante dans cette filière.

<b>GRILLE HORAIRE</b>	<b>Formation commune</b>	<i>en 5<sup>ème</sup></i>	<i>en 6<sup>ème</sup></i>
	Education physique	2	2
Français	4	4	
Religion catholique	2	2	
Mathématiques	2	2	
Formation sociale et économique	2	2	
Formation historique et géographique	2	2	
Formation scientifique	2	2	
<b>Option</b>			
Anglais	2	2	
Art culinaire	12	12	
Technologie	4	4	

**OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DESCRIPTION DU METIER**

Le(la) cuisinier(ère) de collectivités doit maîtriser des compétences pour travailler en cuisine et en salle dans le respect de la législation relative à la sécurité et à l'hygiène alimentaire. Sous la responsabilité d'un chef et au départ de consignes :

- Il (elle) peut contrôler la qualité et la quantité des produits et en assurer correctement la conservation ;
- Il (elle) réalise la succession ordonnée et intégrée des opérations de mise en place, de fabrication, de conditionnement et de distribution ;
- Il (elle) assure la maintenance du matériel et des locaux.

La polyvalence se justifie par les trois volets de la formation mais également par les possibilités de travailler dans des milieux différents : la cuisine traditionnelle, la cuisine de collectivité, les nouvelles formes de restauration, les entreprises de production, ...

A l'issue de la formation, l'élève sera capable :

- d'effectuer la mise en place en cuisine;
- d'effectuer la mise en place en salle;
- d'effectuer le service;
- d'enregistrer les données;
- de facturer et encaisser;
- de communiquer;
- de remettre de l'ordre et assurer la maintenance.
- de se former.

**ETUDES SUPERIEURES EN RELATION DIRECTE**

7PB Chef de Cuisine de collectivités  
7PB Traiteur-organisateur(trice) de banquets  
7PB Complément en techniques spécialisées de restauration

**REMARQUES PARTICULIERES**

En plus du certificat de qualification, l'élève reçoit un certificat d'études.

La formation de cuisinier(ère) permet de travailler dans la restauration classique, en collectivité et dans les unités de fabrication.

La restauration classique impose des horaires décalés, le travail le soir et le week-end.

La motivation et l'aptitude à travailler en équipe sont des atouts importants.