

FICHE TECHNIQUE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL CUISINE

Objectifs :

Etre capable sous l'autorité d'un responsable, d'assurer une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.

Admission :

Niveau souhaitable 4^{ème} ou 3^{ème}

Compétences :

- Savoir assurer une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail

Qualités requises :

- Vivacité d'esprit, Créativité et Résistance physique,
- Habilité, Rapidité d'exécution, Goût et Odorat développés,
- Hygiène particulièrement rigoureuse et Aptitude au travail en équipe,

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel :

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire (évaluer le jeune sur ses capacités à dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations, de planifier son travail et d'organiser son poste de travail)
- Production culinaire (savoir suivre les instructions pour l'exécution de production culinaire)
- Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise (évaluer le jeune dans les domaines de technologie culinaire, sciences appliquées, communication et connaissance de l'entreprise et de son environnement)

Enseignement Général :

- Français et Histoire Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langue Vivante Etrangère
- Education Physique et Sportive

Nombre d'heures :

- en Centre : 848 h

Durée de la formation :

2 ans

Lieu de la formation :

Université Régionale des métiers de l'artisanat - URMA
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21
e-mail : secretariat.cfa@cma-martinique.com

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Centre d'Aide à la Décision (CAD)
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.71.84.45
e-mail : secretariat.cad@cma-martinique.com