



Filière
CUISSINE

DEVENEZ CUISINIER(E)



avec la CMA Hauts-de-France

Nos formations Cuisine feront de vous un cuisinier créatif, organisé et à l'écoute des exigences de sa clientèle.

Au travers de nos cours pratiques, vous apprendrez à concevoir des recettes tout en vous confrontant aux réalités du terrain : composer des menus avec des produits de saison, anticiper et maîtriser vos temps grâce à une bonne mise en place, respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments.

Votre formation intégrera tous les ingrédients pour faire de vous un cuisinier investi, de la sélection de vos produits jusqu'à leur mise en valeur dans l'assiette.



HAUTS-DE-FRANCE

Votre réflexe
pour l'artisanat

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

À l'issue d'un test de positionnement, nous vous orienterons et vous guiderons dans vos démarches afin d'accéder à nos formations par la voie de la formation initiale ou de la formation continue. Dès réception du contrat de formation signé, avec la désignation des financeurs et la prise en charge financière, nous validerons votre inscription.

TARIFS

La prise en charge des coûts pédagogiques de votre formation est possible en fonction de votre statut. Nos Chargés de clientèle Formation dédiés vous accompagneront tout au long de la démarche.

MÉTHODES MOBILISÉES

Lors de votre formation, vous apprendrez aux côtés d'enseignants expérimentés. Les aspects techniques du métier sont dispensés au sein de nos ateliers techniques, équipés de matériels professionnels, et les aspects théoriques au sein de nos salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles. Des modules e-learning peuvent être mis à disposition en complément. La qualité de notre plateforme ecampus et la qualité de nos enseignements et équipements nous permettent de vous former dans les meilleures conditions et de répondre aux dernières exigences pédagogiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme, du titre ou de la certification, vous permettront de valider votre formation. Le suivi en entreprise par notre équipe pédagogique, lorsque la formation l'exige, fait partie intégrante de votre parcours et de son évaluation finale.

PARCOURS PERSONNALISÉ

Nous vous proposons un contenu et une durée de formation personnalisés en fonction de votre profil et de votre niveau (par blocs de compétences).

ACCESSIBILITÉ

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap éventuel. Un référent régional handicap est disponible pour accompagner les personnes concernées tout au long de leur parcours de formation.

CHOISISSEZ VOTRE FORMATION

CAP CUISINIER

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3

Durée : 24 mois

Pré-requis : Pas de niveau requis mais les savoirs de base doivent être maîtrisés.*

Lieux :
Dunkerque Cefral,
Lille, Saint-Saulve

Objectifs : Vous créez et réaliserez des plats. Vous saurez préparer les produits bruts et réaliser des préparations chaudes avant d'élaborer des recettes et plus largement un menu. Vous maîtriserez les techniques de cuisson et de remise en température. Votre sens du dressage, vous permettra de faire vivre une expérience gustative et visuelle aux clients.

Débouchés : Commis(e) de cuisine, Cuisinier(e)...

MC CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3

Durée : 12 mois

Pré-requis : Être titulaire du CAP Pâtissier ou CAP Cuisinier

Lieu :
Dunkerque Cefral

Objectifs : Notre spécialisation vous permet d'intégrer une brigade de cuisine, et d'être à la conception et la réalisation des viennoiseries, petits fours salés et sucrés, entremets, glaces... Nous vous apprendrons à sélectionner vos produits, suivre les commandes d'approvisionnement et gérer vos stocks.

Débouchés : Cuisinier(e) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant, Chef(fe) de partie...

BP ARTS DE LA CUISINE

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4

Durée : 24 mois

Pré-requis : Être titulaire du CAP Cuisinier

Lieux :
Dunkerque Cefral,
Lille

Objectifs : Technique, créativité et originalité sont les trois qualités que nous développerons chez vous pour mettre au point des menus et créer de nouvelles recettes. Vous acquérez également des compétences managériales qui vous permettront d'organiser et animer une équipe.

Débouchés : Cuisinier(e) hautement qualifié(e), Chef(fe) de partie, Second(e) de cuisine, Chef(fe) d'équipe en restauration collective, Chef(fe) de production en restauration collective...

TP CUISINE

Titre délivré par le Ministère du Travail de niveau 3

Durée : 8 à 12 mois

Pré-requis : Aucun

Lieux :
Dunkerque Cefral,
Saint-Saulve

Objectifs : Vous réaliserez des productions culinaires et assurerez leur présentation. Nous vous apprendrons à organiser votre plan de travail afin de répondre avec réactivité aux annonces de plats.

Débouchés : Cuisinier(e), Commis(e) de cuisine, Chef(fe) de partie...

Durée : 24 mois

Pré-requis : Être titulaire d'un baccalauréat technique (bac technologique STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine). Pour les titulaires d'un baccalauréat généraliste, une année de mise à niveau est obligatoire.

Lieu :
Dunkerque Cefral

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 5

Objectifs : Nous vous formerons aux codes et techniques culinaires propres à la restauration traditionnelle, gastronomique et collective. Vous apprendrez à composer vos recettes en fonction de la saisonnalité des produits et maîtriserez toutes les notions de la MC Cuisinier en dessert de restauration. Le développement des compétences managériales fait partie intégrante de notre formation.

Débouchés : Chef(fe) de partie, Second(e) de cuisine, Chef(fe) de cuisine, Responsable de salle, Maître(sse) d'Hôtel, Directeur(trice) de la restauration, Directeur(trice) de restaurant, Gérant(e) - Chef(fe) Gérant(e)...

NOS + FORMATIONS

- ✦ **Vous apprendrez le métier avec des outils professionnels** : zones de transformation des produits bruts, zones réfrigérées, zones pour les desserts, zones de réception des marchandises, etc.
- ✦ **Vous profiterez de l'expérience de nos formateurs** : ancien chef étoilé, chefs d'entreprise, etc.
- ✦ **Vous vous exercerez en conditions réelles** grâce à nos restaurants d'application et leurs vrais clients.
- ✦ **Vous pourrez construire un parcours complet** et bénéficier de passerelles entre nos différents diplômes.

Vous trouverez l'ensemble de nos formations sur www.cma-hautsdefrance.fr
 Direction de la Stratégie et des Performances - CMA Hauts-de-France - 100 rue de la République - 59100 Dunkerque - France

Pour connaître nos indicateurs de performance et les détails sur les référentiels de diplômes, titres ou certifications, rendez-vous sur cma-hautsdefrance.fr

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle,
MC : Mention Complémentaire, BP : Brevet Professionnel,
TP : Titre Professionnel, BTS : Brevet de Technicien Supérieur.

* Pour combler les lacunes, la CMA propose un accompagnement personnalisé en fonction du niveau de chacun.



Une question ? Suivez-nous !
09 72 72 72 07



cma-hautsdefrance.fr