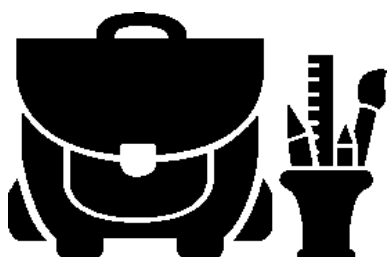


<http://clg-pierre-de-ronsard-tours.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article118>

cuisinier

- Les classes - SEGPA - Parcours des métiers et des formations (PDMF) -



Date de mise en ligne : lundi 11 avril 2011

Copyright © Le collège Pierre de Ronsard - Tous droits réservés

Définition : De sa créativité et de son talent dépendent le plaisir gustatif des clients et la renommée d'un restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, le cuisinier exerce une profession qui jouit d'un marché de l'emploi des plus favorables .

Lieu : restaurant,

Matériel nécessaire : un tablier, une toque, un four, des couteaux, plats, etc...

Formation : CAP Cuisine après la 3ème S

Lieu de formation :

Amboise : lycée professionnel Jean Chaptal ;

Tours : lycée professionnel Albert Bayet ;

Tours : CFA des Douets

Poursuite d'études possibles :

MC Art de la cuisine allégée ;

MC Cuisinier en desserts de restaurant ;

Bac pro Cuisine (en attente de création au Journal officiel) ;

Bac pro Restauration (dernière session d'examen avec cet intitulé en 2013) ;

Bac techno Hôtellerie ;

BP Cuisinier ;

BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service

Salaire : 1200 Euros à 1400 Euros