

SECTION "CUISINIER EN COLLECTIVITE "



DEBOUCHES

- Cuisine de restauration, pizzerias, ...
- Traiteur
- Cuisine de collectivité : hôpitaux, maisons de repos, crèches, I.M.P, ...

INSERTION EN ENTREPRISES (à raison de 24 heures par semaine)

- Avec une convention d'insertion socioprofessionnelle
- Avec une convention premier emploi

COURS DISPENSES (à raison de 15 heures par semaine)

- Français
- Mathématiques
- Géographie
- Histoire
- TP et méthode « cuisine »
- TP et méthode « salle »
- Nutrition
- Hygiène

CYCLE DES ETUDES

Degré inférieur: 2 ans : approche des bases de la cuisine et cuisine de collectivité

Degré supérieur: 2 ans : cuisine de restauration, service traiteur, approche du service de salle

Obtention du certificat d'enseignement secondaire supérieur professionnel et du certificat de qualification de fin de 6^o année. (CQ6)

Obtention également du CQ7 au terme d'une année de perfectionnement.

Organisation d'une 7^{ème} année satisfaisant aux exigences du programme de connaissances de gestion de base pour la promotion de l'entreprise indépendante.

