



Titre Professionnel

Cuisinier(ère) (CUI)

Métier

- ↳ Commis de cuisine
- ↳ Chef de partie



Le (la) **cuisinier (ière)** travaille seul ou en équipe sous la direction d'un hiérarchique. L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, etc.

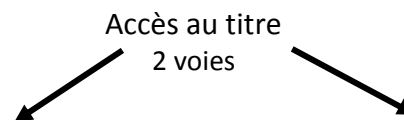
Suivant le type de restauration, (la) cuisinier(ère) est en contact direct avec la clientèle. Un premier niveau d'une langue étrangère peut-être exigé par l'établissement. Le (la) cuisinier(ère) porte une tenue de travail, respecte les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de sécurité au travail et les recommandations en matière de développement durable. Il (elle) travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges, et est fréquemment exposé(e) à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il (elle) est soumis(e) à des périodes d'activité soutenue dite « coup de feu ». L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses disponibilités de mobilités au national et à l'international.

Le (la) **cuisinier(ère)** réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle. Sa prestation est le faire-valoir de la prestation réalisée par ses collègues de la salle et contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. Il (elle) met en œuvre une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie.

En fonction de la recette ou de l'effet recherché, le (la) cuisinier(ère) identifie les épices, les aromates et les condiments et assaisonne les préparations. Il (elle) contrôle leur qualité gustative, les dresse à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. En fonction de la taille de structure, il (elle) réalise tout ou partie de la prestation. Il (elle) peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production ou y participer.

Le titre **Cuisinier (ière) (CUI)** est composé de 4 activités, chacune d'elles faisant référence à un Certificat de Compétences Professionnelles (CCP) :

- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
- Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude.
- Préparer et cuire des plats au poste chaud.
- Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant.



Par la formation professionnelle au CFPA

Durée : 35 semaines

Pré-requis : classe niveau 4^{ème} des collèges

Accès à la formation : tests, entretien de confirmation de besoin de formation

A l'issue de la formation : Evaluation des compétences et entretien devant un jury de professionnels

Par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

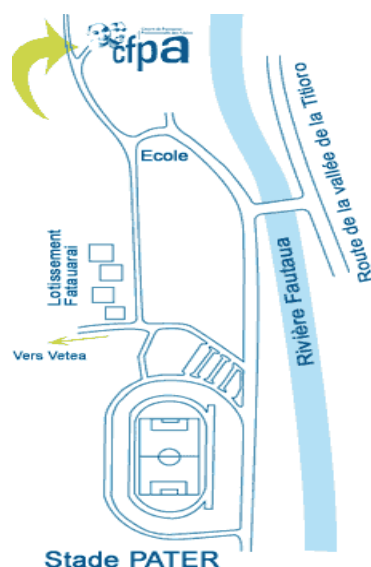
Conditions : Justifier d'une expérience de 3 ans au minimum dans le métier.

Démarche :

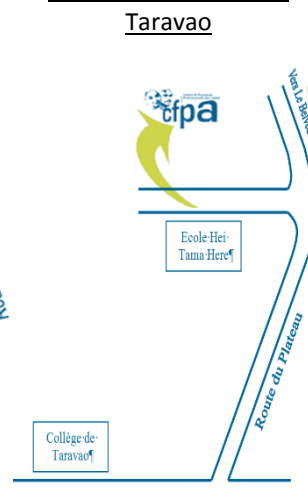
- Faire une demande de VAE auprès du service en charge de l'Emploi.
- Si la demande est acceptée, vous pouvez bénéficier d'un accompagnement pour préparer votre évaluation.
- Démontrer votre professionnalisme devant un jury de professionnels.

Où se former ? Où certifier ses compétences ?

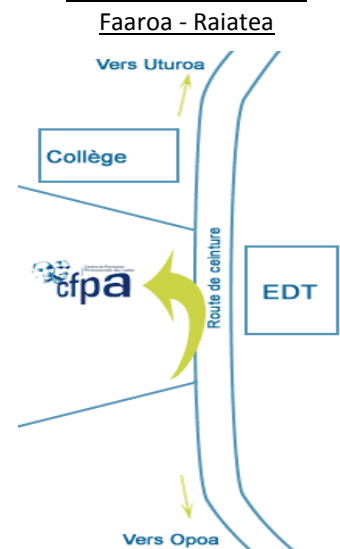
Unité de formation de Pirae



Unité de formation de Taravao



Unité de formation de Faaroa - Raiatea



Titre de Niveau V

**Arrêté N°894/CM
du 13 juillet 2012, modifié**