

# SECTION "CUISINIER DE COLLECTIVITE "



## **DEBOUCHES**

- Cuisine de collectivité : hôpitaux, maisons de repos, crèches, IMP...
- Traiteur

## **COURS DISPENSES**

**(à raison de 15 heures par semaine)**

<i>3<sup>e</sup>/4<sup>e</sup></i>	<i>5<sup>e</sup>/6<sup>e</sup></i>
Français 3H	Français 3H
Mathématiques 2H	Géographie 1H
Anglais 2H	Histoire 1H
Technologie métier 3H	Formation sociale et économique 2H
TP cuisine/salle 5H	Technologie métier 4H
	TP cuisine/service 4H

## **CYCLE DES ETUDES**

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

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

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

- Avec un contrat d'alternance
- CAI

Obtention du certificat d'enseignement secondaire supérieur professionnel et du certificat de qualification de fin de 6<sup>e</sup> année. (CQ6)

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

**Possibilité d'obtenir son CESS.**

**Organisation d'une 7<sup>ème</sup> année en gestion de très petites entreprises.**