



SEMAPHORE MULHOUSE SUD ALSACE 7-9 rue du Moulin 68100 MULHOUSE  
Tél 03.89.66.33.13 [www.semaphore.asso.fr](http://www.semaphore.asso.fr)  
[www.reseau-informationjeunesse-alsace.fr](http://www.reseau-informationjeunesse-alsace.fr)

## CUISINIER en Alsace

Avec ou sans étoile, le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. Créateur inspiré et appliqué, il exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités.

Dans les grands restaurants, à la tête d'une brigade de cuisiniers : le chef. Il dirige l'ensemble des personnels en cuisine. Il organise leurs tâches et veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il élabore les recettes et les menus, en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle et des plats réalisés précédemment.

Dans les restaurants gastronomiques, sous les ordres du chef ou du second de cuisine, le chef de partie est responsable d'une catégorie de plats. Dans un établissement au nombre de couverts important, c'est surtout un chef d'équipe, responsable d'une partie du menu et capable d'occuper différents postes de travail.

Enfin, le commis ou aide de cuisine, est présent pour apprendre le métier et soulager ses aînés des tâches les plus fastidieuses.

*Salaire du débutant : 1390 euros brut par mois.*

Du **CAP au bac + 2**, il existe de nombreuses formations pour accéder au métier de cuisinier :

- **Niveau CAP-BEP-MC**
  - CAP cuisine
  - BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production culinaire
  - MC art de la cuisine allégée ; cuisinier en desserts de restaurant
- **Niveau bac**
  - Bac professionnel restauration
  - Bac technologique hôtellerie
  - BP cuisinier
- **Niveau bac + 2**
  - BTS hôtellerie-restauration, option art culinaire, art de la table et du service

## FORMATION INITIALE

### CAP CUISINE

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts, etc.) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Par voie scolaire

**Lycée professionnel Charles Pointet**

5 rue des tirailleurs marocains

BP 118

68802 **THANN Cedex**

Tél. : 03 89 37 74 00

Mail : [ce.0680074L@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0680074L@ac-strasbourg.fr)

Site : [http://www.lycee-charlespointet-thann.fr/Lycees\\_C\\_Pointet/](http://www.lycee-charlespointet-thann.fr/Lycees_C_Pointet/)

*N.B. : Ce CAP est réservé aux élèves issus de 3<sup>ème</sup> générale.*

**Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »**

75 route du Rhin

67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**

Tél. : 03.88.65.30.30

Mail : [ce.0670087f@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0670087f@ac-strasbourg.fr)

Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

**Lycée professionnel Aristide Briand**

12 rue du Barrage

67300 **SCHILTIGHEIM**

Tél. : 03.90.22.25.00

Site Internet : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr/>

**Lycée privé Charles de Foucauld**

Allée d'Athènes

BP 60065

67306 **SCHILTIGHEIM**

Tél.: 03.88.18.60.00

Mail : [lycee.ch.foucauld@wanadoo.fr](mailto:lycee.ch.foucauld@wanadoo.fr)

Site Internet : <http://www.lyceefoucauld.fr/>

Par voie d'apprentissage

**CFA Maison de l'hôtellerie-restauration du Haut-Rhin**

5 rue de la Gare

68000 **COLMAR**

Tél. : 03.89.41.17.70

Mail : [info@cfahotrest-colmar.com](mailto:info@cfahotrest-colmar.com)

Site Internet : [www.cfahotrest-colmar.com](http://www.cfahotrest-colmar.com)

**CFA du Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck**

Rue Jules Ferry - B.P. 230

68504 **GUEBWILLER Cedex**

Tél.: 03.89.74.99.50

Mail : [ce.0681839E@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0681839E@ac-strasbourg.fr)

Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

**CEFPPA - Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière**

77 route du Rhin

67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**

Tél. : 03.90.40.05.10

Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

## **CAP CUISINE – CAP RESTAURANT (CLASSE EUROPEENNE)**

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts, etc.) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

*N.B. : La formation est ouverte à la dimension européenne (institutions européennes, culture, gastronomie, etc. en s'appuyant si possible sur les ressources de la classe.*

### Par voie d'apprentissage

#### **CEFPPA - Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière**

77 route du Rhin

67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Tél. : 03.90.40.05.10

Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

## **MENTION COMPLEMENTAIRE (MC) CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces, etc. Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

*N.B. : Pour accéder à cette formation il faut être titulaire d'un CAP Cuisinier, d'un baccalauréat professionnel ou d'un baccalauréat technologique en hôtellerie. Durée : 1 an.*

### Par voie scolaire

#### **Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »**

75 route du Rhin

67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Tél. : 03.88.65.30.30

Mail : [ce.0670087f@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0670087f@ac-strasbourg.fr)

Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

### Par voie d'apprentissage

#### **CFA Maison de l'hôtellerie-restauration du Haut-Rhin**

5 rue de la Gare

68000 COLMAR

Tél. : 03.89.41.17.70

Mail : [info@cfahotrest-colmar.com](mailto:info@cfahotrest-colmar.com)

Site Internet : [www.cfahotrest-colmar.com](http://www.cfahotrest-colmar.com)

## **CEFPPA - Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière**

77 route du Rhin

67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Tél. : 03.90.40.05.10

Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

### **MENTION COMPLEMENTAIRE (MC) EMPLOYE TRAITEUR**

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

*N.B. : Pour accéder à cette formation il faut être titulaire d'un CAP Cuisinier, d'un baccalauréat professionnel ou d'un baccalauréat technologique. Durée : 1 an.*

#### Par voie scolaire

##### **Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »**

75 route du Rhin

67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Tél. : 03.88.65.30.30

Mail : [ce.0670087f@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0670087f@ac-strasbourg.fr)

Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

#### Par voie d'apprentissage

##### **CFA Maison de l'hôtellerie-restauration du Haut-Rhin**

5 rue de la Gare

68000 COLMAR

Tél. : 03.89.41.17.70

Mail : [info@cfahotrest-colmar.com](mailto:info@cfahotrest-colmar.com)

Site Internet : [www.cfahotrest-colmar.com](http://www.cfahotrest-colmar.com)

### **MENTION COMPLEMENTAIRE (MC) « ART DE LA CUISINE ALLEGEE »**

Cette MC permet de se spécialiser sur un créneau porteur : la cuisine gourmande et le bien-être. Le titulaire de ce diplôme est capable de confectionner des plats à la fois équilibrés, appétissants et savoureux. Il maîtrise les techniques culinaires traditionnelles et plus récentes, sait cuisiner avec peu de matière grasse. Il est également en mesure d'élaborer de nouvelles recettes.

Le diplômé peut débiter comme cuisinier dans un établissement de thalassothérapie, un centre de remise en forme ou une station thermale, mais aussi dans un restaurant collectif ou commercial proposant des repas allégés.

*N.B. : La formation est ouverte aux titulaires d'un diplôme des métiers de la restauration et de l'hôtellerie (CAP). Durée : 1 an.*

#### Par voie scolaire

##### **Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »**

75 route du Rhin

67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Tél. : 03.88.65.30.30  
Mail : [ce.0670087f@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0670087f@ac-strasbourg.fr)  
Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

## **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE - PRODUCTION CULINAIRE**

Cette formation peut être dispensée selon les établissements avec une ou plusieurs des spécialités suivantes :

- dominante production culinaire
- dominante production de services

Le diplômé débute comme commis ou comme employé, selon la dominante qu'il a choisie. Il travaille dans la restauration commerciale ou collective, les hôtels, les résidences hôtelières et les établissements para-hôtelières (maisons de retraite, centres de loisirs, etc.). Il doit être capable de s'exprimer dans une langue étrangère.

Le titulaire de la spécialité « production culinaire » gère l'approvisionnement en produits alimentaires, assure la préparation des plats et la présentation des assiettes. Il débute en tant que commis de cuisine mais peut devenir chef de partie ou second.

*N.B. : Le BEP est désormais remplacé par un baccalauréat professionnel en 3 ans.*

### Par voie scolaire

#### **Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck**

Rue Jules Ferry - B.P. 230  
68504 **GUEBWILLER Cedex**  
Tél.: 03.89.74.99.50  
Mail : [ce.0681839E@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0681839E@ac-strasbourg.fr)  
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

#### **Lycée professionnel Charles Pointet**

5 rue des tirailleurs marocains  
BP 118  
68802 **THANN Cedex**  
Tél. : 03 89 37 74 00  
Mail : [ce.0680074L@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0680074L@ac-strasbourg.fr)  
Site : [http://www.lycee-charlespointet-thann.fr/Lycees\\_C\\_Pointet/](http://www.lycee-charlespointet-thann.fr/Lycees_C_Pointet/)

#### **Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »**

75 route du Rhin  
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**  
Tél. : 03.88.65.30.30  
Mail : [ce.0670087f@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0670087f@ac-strasbourg.fr)  
Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

#### **Lycée professionnel Aristide Briand**

12 rue du Barrage  
67300 **SCHILTIGHEIM**  
Tél. : 03.90.22.25.00  
Site Internet : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr/>

#### **Lycée privé Charles de Foucauld**

Allée d'Athènes  
BP 60065  
67306 **SCHILTIGHEIM**  
Tél.: 03.88.18.60.00  
Mail : [lycee.ch.foucauld@wanadoo.fr](mailto:lycee.ch.foucauld@wanadoo.fr)  
Site Internet : <http://www.lyceefoucauld.fr/>

Par voie d'apprentissage

**CFA du Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck**

Rue Jules Ferry - B.P. 230  
68504 GUEBWILLER Cedex  
Tél.: 03.89.74.99.50  
Mail : [ce.0681839E@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0681839E@ac-strasbourg.fr)  
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

## **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION**

Par voie scolaire

**Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »**

75 route du Rhin  
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN  
Tél. : 03.88.65.30.30  
Mail : [ce.0670087f@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0670087f@ac-strasbourg.fr)  
Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

**Lycée professionnel Aristide Briand**

12 rue du Barrage  
67300 SCHILTIGHEIM  
Tél. : 03.90.22.25.00  
Site Internet : <http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr/>

Par voie d'apprentissage

**CFA du Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck**

Rue Jules Ferry - B.P. 230  
68504 GUEBWILLER Cedex  
Tél.: 03.89.74.99.50  
Mail : [ce.0681839E@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0681839E@ac-strasbourg.fr)  
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

**CEFPPA - Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière**

77 route du Rhin  
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN  
Tél. : 03.90.40.05.10  
Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

## **BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HOTELIERIE**

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. Par ailleurs, il pratique deux langues étrangères.

En restauration, il a approfondi les technologies et les méthodes culinaires : étude des types de restauration et des produits de cuisine, élaboration des menus, etc.

Ce diplôme est surtout axé sur la poursuite d'études en BTS, mais certains bacheliers entrent dans la vie active en tant qu'assistants d'encadrement, par exemple. Ils occupent alors des postes de second de cuisine, d'assistant de réception ou d'assistant du directeur de la restauration.

Par voie scolaire

**Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck**

Rue Jules Ferry - B.P. 230  
68504 **GUEBWILLER Cedex**  
Tél.: 03.89.74.99.50  
Mail : [ce.0681839E@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0681839E@ac-strasbourg.fr)  
Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

**Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »**

75 route du Rhin  
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**  
Tél. : 03.88.65.30.30  
Mail : [ce.0670087f@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0670087f@ac-strasbourg.fr)  
Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

## **BREVET PROFESSIONNEL (BP) CUISINIER**

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts, etc.) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Le diplômé peut travailler dans un restaurant ou un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur. Par la suite, il peut devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte.

*N.B. : L'accès à la formation est réservé aux titulaires du CAP Cuisine*

Par voie d'apprentissage

**CFA Maison de l'hôtellerie-restauration du Haut-Rhin**

5 rue de la Gare  
68000 **COLMAR**  
Tél. : 03.89.41.17.70  
Mail : [info@cfahotrest-colmar.com](mailto:info@cfahotrest-colmar.com)  
Site Internet : [www.cfahotrest-colmar.com](http://www.cfahotrest-colmar.com)

**CEFPPA - Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière**

77 route du Rhin  
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**  
Tél. : 03.90.40.05.10  
Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

## **BTS HOTELIERIE-RESTAURATION option art culinaire et arts de la table et du service**

Le titulaire de ce BTS est à même d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Il ou elle peut débiter comme chef de partie, réceptionniste ou gouvernante, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

L'option art culinaire forme les élèves à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

*N.B. : Ce diplôme est accessible aux titulaires d'un bac technologique hôtellerie, d'un bac général ou technologique (autre qu'hôtelier) après une année de mise à niveau ou d'un bac professionnel hôtellerie (à titre exceptionnel).*

#### Par voie scolaire

##### **Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck**

Rue Jules Ferry - B.P. 230

68504 **GUEBWILLER Cedex**

Tél.: 03.89.74.99.50

Mail : [ce.0681839E@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0681839E@ac-strasbourg.fr)

Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

##### **Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »**

75 route du Rhin

67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**

Tél. : 03.88.65.30.30

Mail : [ce.0670087f@ac-strasbourg.fr](mailto:ce.0670087f@ac-strasbourg.fr)

Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

#### Par voie d'apprentissage

##### **CEFPPA - Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière**

77 route du Rhin

67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**

Tél. : 03.90.40.05.10

Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

## FORMATION CONTINUE

Organisés par les GRETA, par alternance et **en contrat de qualification**, il est possible de préparer les diplômes suivants : CAP Cuisine, Bac pro restauration, Brevet professionnel (BP) Cuisinier et BTS Hôtellerie-Restauration.

### **CAP CUISINE**

Il permet d'occuper un poste de commis en intervenant dans les fonctions de production culinaire.

#### **GRETA CENTRE ALSACE**

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : [greta@greta-colmar.fr](mailto:greta@greta-colmar.fr)

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Contact : Catherine Muller-Gessier – 03.89.22.92.37 ou [catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr](mailto:catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr)

Lieu de formation : Lycée CFA Joseph Storck à Guebwiller

## **GRETA STRASBOURG EUROPE**

5 rue du Verdon

BP 60909

67029 **STRASBOURG Cedex 1**

Tél. : 03.88.40.77.00

Mail : [gse@strasbourg.greta.fr](mailto:gse@strasbourg.greta.fr)

Site Internet : <http://grestre1.p5alias.domicile.fr/>

Contact : Isabelle Wintz – 03.88.40.77.13 ou [iwintz@strasbourg.greta.fr](mailto:iwintz@strasbourg.greta.fr)

Formation : Du 4 novembre 2010 au 17 juin 2011 au Lycée Aristide Briand de Schiltigheim

## **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION**

Il ouvre toutes les portes des métiers de la bouche et du service.

### **GRETA CENTRE ALSACE**

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : [greta@greta-colmar.fr](mailto:greta@greta-colmar.fr)

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Contact : Catherine Muller-Gessier – 03.89.22.92.37 ou [catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr](mailto:catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr)

Lieu de formation : Lycée CFA Joseph Storck à Guebwiller

## **BTS HOTELLERIE-RESTAURATION**

Il permet une ascension rapide dans la profession, les débouchés sont nombreux : hôtellerie et restauration traditionnelle, chaînes de restauration hôtelière nationales et internationales, néo-restauration, restauration de santé, agro-alimentaire, hôtellerie et restauration maritimes, ferroviaire et catering aérien, etc.

### **GRETA CENTRE ALSACE**

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : [greta@greta-colmar.fr](mailto:greta@greta-colmar.fr)

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Contact : Catherine Muller-Gessier – 03.89.22.92.37 ou [catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr](mailto:catherine.muller-gessier@greta-colmar.fr)

Lieu de formation : Lycée CFA Joseph Storck à Guebwiller

## **TITRE PROFESSIONNEL (TP) CUISINIER**

Ce diplôme permet de préparer les plats et d'en assurer la disposition pour le service. Le titulaire de ce titre professionnel (niveau V) doit entretenir son poste de travail, respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité. Il travaille seul ou en équipe et peut occuper tout poste de production culinaire, quelque soit le type d'entreprise. Il travaille aussi bien en restauration collective que traditionnelle, voire dans une cuisine centrale ou un laboratoire de fabrication réalisant des milliers de repas.

Admission : Niveau 4<sup>ème</sup> ou équivalent – Dossier de candidature, tests et entretien

### **AFPA**

Rue de l'Ecluse

68057 **MULHOUSE**

Tél. : 0811 740 540

Site Internet : <http://www.alsace.afpa.fr/accueil-afpa/>

## **AFPA**

1 avenue Joseph Rey  
68027 **COLMAR**  
Tél. : 0811 740 540  
Site Internet : <http://www.alsace.afpa.fr/accueil-afpa/>

## **TITRE PROFESSIONNEL (TP) AGENT DE RESTAURATION**

Sous la responsabilité d'un chef d'équipe (chef de cuisine ou cuisinier) , le diplômé travaille indifféremment en restauration commerciale (cafétéria, restaurant à thème, etc.) ou sociale (hôpitaux, restaurant scolaire, etc.). Il assure la fonction d'aide en cuisine, la distribution aux différents linéaires self-service, le service des grillades, la plonge manuelle et en machine ainsi que l'entretien des locaux de restauration.

*Admission : Niveau 5<sup>ème</sup> - 4<sup>ème</sup> ou équivalent – Dossier de candidature, tests et entretien*

## **AFPA**

1 avenue Joseph Rey  
68027 **COLMAR**  
Tél. : 0811 740 540  
Site Internet : <http://www.alsace.afpa.fr/accueil-afpa/>

## **CEFPPA - Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière**

77 route du Rhin  
67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**  
Tél. : 03.90.40.05.10  
Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

*Le GRETA et le CEFPPA proposent également des formations courtes à destination des professionnels ou amateurs (consulter leurs sites Internet).*

*Pour plus d'informations, consulter les organismes suivants :*

- **Fédération des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de boissons du Bas-Rhin**  
6 Place de Bordeaux  
67080 **STRASBOURG**  
Tél. : 03.88.25.05.15  
Mail : [info@g-h-r-d.com](mailto:info@g-h-r-d.com)  
Site Internet : <http://www.g-h-r-d.com/>
- **Groupement des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de boissons du Bas-Rhin**  
5 rue de la Gare  
68000 **COLMAR**  
Tél. : 03.89.30.80.00
- **Délégation régionale GNC Alsace**  
Hôtel Mercure Champs de Mars  
68000 **COLMAR**  
Tél. : 03.89.21.59.59

*Liste non exhaustive ...*

