



# Devenir Cuisinier

L'activité s'effectue le plus souvent en équipe et est toujours créative. Sa finalité première est de faire partager un plaisir au travers de la satisfaction d'un besoin élémentaire. C'est un métier difficile et méticuleux. C'est pour ces raisons que le cuisinier doit avoir une bonne résistance physique, le sens de la propreté et une sensibilité développée.

Le métier de cuisinier est exigeant, éprouvant mais aussi gratifiant. Il ouvre de nombreux débouchés pour qui sait concilier vocation, patience et créativité.

Les rythmes de travail sont décalés par rapport aux habitudes de vie en général. L'activité est au plus fort quand les autres sont à table ou en congés. Mais, week-end en semaine et vacances en dehors de l'été ne manquent pas d'attraits.

## Qualités requises

- Esprit d'équipe
- Créativité
- Bonne résistance physique
- Facilité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Adaptation aux horaires décalés

## Débouchés

- Restauration traditionnelle, à thème, gastronomique, collective
- Restauration touristique (croisières...)
- Chaînes hôtelières
- Carrière à l'étranger
- Création d'entreprise

## Diplômes Préparés à l'ICF

### ▶ C.A.P. Cuisine

en 2 ans  
1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

### ▶ Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

en 1 an  
1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

### ▶ B.P. Cuisinier

en 2 ans  
1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

### ▶ B.A.C PRO Cuisine

en 1, 2 ou 3 ans selon le niveau scolaire  
Première et terminale :  
• 1 semaine ICF / 1 semaine entreprise  
Seconde :  
• 1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

### ▶ CQP Commis de Cuisine

(Contrat de professionnalisation)  
de 6 à 12 mois selon expérience  
15% ICF / 85% entreprise

### ▶ CQP Recape Cuisine

(Contrat de professionnalisation)  
en 6 mois  
15% ICF / 85% entreprise

▶ Téléchargez les fiches détaillées de nos diplômes et les dossiers de candidature sur [www.icf-beziers.fr](http://www.icf-beziers.fr)

## Contact

Filière Hôtellerie-restauration  
Stéphanie Selles, Assistante pédagogique  
04.67.809.792 - [stephanie.selles@beziers.cci.fr](mailto:stephanie.selles@beziers.cci.fr)

[www.icf-beziers.fr](http://www.icf-beziers.fr)

