

# Technicien en Cuisine



*Durée : 1 an*

---



*Pour qui ?*

*9<sup>ème</sup> année de base ou 3<sup>ème</sup> année de l'ancien régime*

---



*Diplôme obtenu :*

*Selon l'article 9 (a) de la loi n°2008-10 du 11 février 2008, relative à la formation professionnelle peuvent s'inscrire à la filière sanctionnée par le Certificat d'Aptitude professionnelle les candidats qui ont poursuivi leurs études jusqu'à la fin de la neuvième année de l'enseignement de base (préparatoire, technique et général)*

---



*Définition de la spécialité :*

*L'agent de cuisine et pâtisserie est responsable de ces tâches suivantes:*

- ❖ La mise en place du matériel d'exploitation*
- ❖ Le rangement de matériel*
- ❖ Le choix des produits de nettoyage*
- ❖ La préparation et l'exécution des menus.*

*Il applique les méthodes d'approvisionnement nécessaire à l'exécution des mets et des services et assure le nettoyage ainsi que la désinfection des tables.*