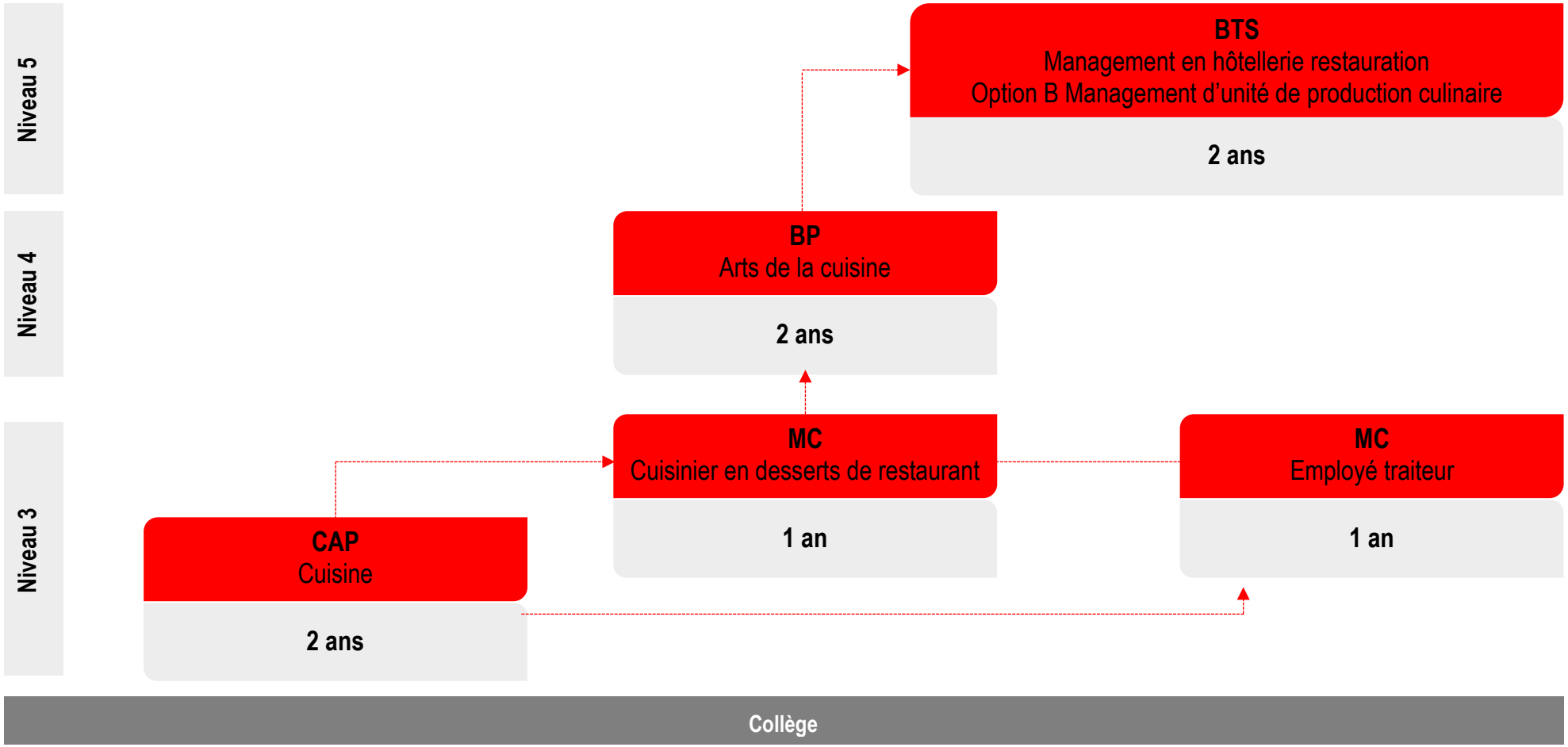
FICHE FILIERE – CUISINE

Métiers de la cuisine

Afin de faire une belle carrière dans les métiers de la cuisine, une formation de qualité est indispensable. Les métiers de ce secteur comportent un grand nombre de challenges. Créativité, ouverture d'esprit, responsabilité, flexibilité, polyvalence, esprit d'équipe, sont les qualités que vous développerez tout au long de votre carrière. L'ennui n'a pas sa place, des possibilités presque infinies se présenteront à vous, si vous êtes en quête d'évolution.



Accès direct

Passerelle (la formation passe à 1 an)

BTS : Brevet Technicien Supérieur
BP : Brevet Professionnel
MC : Mention Complémentaire *

**Le libellé "mention complémentaire" sera remplacé par "certificat de spécialisation" à compter du 01/01/2025. (Décret n° 2023-824 du 25 août 2023)*