Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Cuisinier / Cuisinière

Koch / Köchin

Vous préparez les repas, coordonnez le travail en cuisine et respectez les règles d'hygiène : une formation en 3 ans, rémunérée dès la première année, en restaurant, hôtel ou cuisine collective.

NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat	**3 ans**	**B2**	**1120 à 1346 €**
requis	36 mois	niveau exigé	brut / mois, pendant la formation

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne.

ALLEMAGNE
+49 (0) 7033 694 18 80

CAMEROUN
+237 622 20 81 64

www.campus-allemagne.org

Bureau de Douala : Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

Voir la fiche en ligne

LE MÉTIER EN 30 SECONDES

Ce que fait un cuisinier

Il établit les menus, achète et stocke les denrées, cuisine et dresse les plats, puis coordonne le travail pour que chaque plat soit prêt à l'heure. Il calcule aussi les prix et conseille les clients.

Cuisiner

Préparer viandes, poissons, légumes, sauces, soupes et desserts avec différentes techniques de cuisson.

Organiser

Planifier les tâches en cuisine, réceptionner et stocker les marchandises, respecter les règles d'hygiène.

Conseiller

Calculer les coûts et les prix, proposer des menus et informer les clients, par exemple sur les allergènes.

Ce métier est pour vous si…

- ✓ vous aimez cuisiner et composer de nouveaux plats
- ✓ vous travaillez avec soin et respectez l'hygiène
- ✓ vous appréciez le travail en équipe dans une cuisine
- ✓ vous acceptez de rester longtemps debout

Moins adapté si…

- – vous ne supportez pas de rester longtemps debout
- – vous n'aimez pas travailler en équipe sous pression
- – vous refusez des règles d'hygiène très strictes

UNE JOURNÉE TYPE EN ATELIER

08:00 **Réception des marchandises** : Contrôler les livraisons, vérifier la chaîne du froid et ranger les denrées au bon endroit.

09:00 **Mise en place** : Éplucher, découper et préparer les ingrédients, puis planifier les étapes de la journée.

11:00 **Sauces et soupes** : Préparer les fonds, les soupes et les sauces qui accompagneront les plats du service.

12:00 **Service du midi** : Cuire, assaisonner et dresser les plats à l'heure, en équipe et dans le respect de l'hygiène.

14:30 **Nettoyage et rangement** : Nettoyer le poste, entretenir le matériel et remplir la documentation d'hygiène.

15:30 **Préparer les commandes** : Contrôler les stocks, noter les besoins et préparer les prochains menus avec le chef de cuisine.

Techniques de cuisson · Découpe viandes et poissons · Sauces, soupes et desserts · Hygiène et HACCP · Gestion des stocks · Calcul des coûts et des prix · Sens de l'organisation · Esprit d'équipe · Rigueur · Créativité · Sens des responsabilités

LA FORMATION

Comment se déroule l'Ausbildung

En Allemagne, vous apprenez en travaillant : c'est le « système dual ». Vous êtes salarié d'une entreprise et élève d'une école professionnelle (Berufsschule) en même temps.

3 à 4 jours par semaine en entreprise | **1 à 2 j. école**

Année 1

Les fondamentaux

- Hygiène et sécurité au travail
- Réception et stockage des denrées
- Techniques de base en cuisine

Année 2

Élargir le répertoire

- Plats simples, légumes, sauces
- Poissons, viandes, pâtes, masses
- Examen partie 1 (4e semestre)

Année 3

L'autonomie

- Menus, desserts, calcul des prix
- Conseil aux clients, encadrement
- Examen final, partie 2

Examens et diplôme

L'examen final se déroule en 2 parties. La partie 1 a lieu au 4e semestre : elle porte sur les 18 premiers mois, avec des plats simples et un écrit de 60 minutes. La partie 2, à la fin, comprend un menu de 3 plats, les produits et le stockage, la technologie et l'information des clients, puis l'économie et la société. Diplôme : le certificat final (Abschlusszeugnis) de la Chambre de commerce et d'industrie (IHK).

VOUS ÊTES PAYÉ PENDANT LA FORMATION

Ce qu'il faut pour candidater

- ✓ Le niveau baccalauréat est demandé.
- ✓ Le niveau exigé est le B2. Un bon vocabulaire technique du métier est un vrai plus.
- ✓ BERUFENET cite l'adresse manuelle et une bonne condition physique, notamment pour découper viandes et poissons et pour travailler debout.

Documents à préparer

- ✓ CV en allemand et lettre de motivation
- ✓ Diplômes et bulletins du baccalauréat traduits
- ✓ Attestation de niveau d'allemand B2

APRÈS LA FORMATION

Où cela peut mener

TOUT DE SUITE

Cuisinier qualifié

Emploi en restaurant, hôtel, cantine, hôpital, maison de retraite ou société de traiteur.

AVEC DE L'EXPÉRIENCE

Cuisinier diététique (Diätkoch)

Se spécialiser en cuisine diététique, par une formation continue reconnue.

À PLUS LONG TERME

Maître de cuisine ou Fachwirt

Préparer le Küchenmeister (maître de cuisine) ou le Fachwirt im Gastgewerbe (gestion hôtelière).

VOTRE PARCOURS AVEC CAMPUS ALLEMAGNE

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne

1

VÉRIFIER MON ÉLIGIBILITÉ

Faites le test en ligne ou au bureau

Le test d'éligibilité se fait en ligne sur notre site internet, ou en venant directement à notre bureau de Douala.

2

PARLER À UN CONSEILLER

Échangez avec notre équipe

Allemagne : **+49 (0) 7033 694 18 80**
Cameroun : **+237 622 20 81 64**

3

PRÉPARER L'ALLEMAND

DZK, notre centre linguistique

Le Deutschzentrum KAGEDEV (DZK) est notre propre centre de langue, à Douala. Hors de Douala : centres de langue partenaires, appelez-nous pour trouver le plus proche.

4

DÉCROCHER LE CONTRAT

AZUFA, c'est toujours nous

AZUFA est notre plateforme : elle vous met en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis et suit votre candidature jusqu'au contrat de formation.

Bureau de Douala

Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

De l'allemand A1 au premier jour de formation en Allemagne

Chaque étape est gérée par l'une de nos structures. Vous gardez le même interlocuteur du début à la fin.

1 **Vérifier mon éligibilité**
Le test se fait en ligne sur notre site internet ou au bureau de Douala.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

2 **Échanger avec un conseiller**
Faire le point sur votre profil, vos envies et le métier choisi.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

3 **Apprendre l'allemand, de A1 à B2**
Des cours adaptés à votre niveau de départ, jusqu'au niveau B2 exigé. À Douala dans notre centre linguistique ; ailleurs, avec nos centres partenaires.
GÉRÉ PAR DZK

4 **Constituer le dossier**
CV et lettre de motivation en allemand, diplômes et bulletins du baccalauréat traduits, attestation de niveau B2.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

5 **Trouver l'entreprise et signer le contrat de formation**
Mise en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis, et suivi de votre candidature jusqu'au contrat.
GÉRÉ PAR AZUFA

6 **Préparer le visa et les démarches**
Accompagnement pour réunir les documents et effectuer les démarches administratives.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

7 **Préparer le départ et l'installation**
Voyage, logement et premières démarches en Allemagne : nous vous préparons avant le départ.
GÉRÉ PAR KAGEDEV E.V.

8 **Premier jour de formation en Allemagne**
Vous arrivez préparé et accompagné, avec une équipe qui vous connaît depuis le premier jour.
GÉRÉ PAR AZUFA

Contact

Allemagne: +49 (0) 7033 694 18 80 · Cameroun: +237 622 20 81 64