

Best



Parcours Qualifiants CQP-ih Chef de Cuisine en collectivité

Le chef de cuisine en restauration collective est « l'homologue » du chef de cuisine en restauration traditionnelle, son métier étant toutefois différent car il s'agit de produire des repas en grand nombre, et non de faire de la gastronomie !

Il faut concilier l'impératif de quantité avec un niveau de qualité important pour que les clients soient satisfaits, et gérer une contrainte de coût. Le Chef de production fait une cuisine basée sur la production de plats standardisés, en utilisant judicieusement des approvisionnements qu'il aura au préalable choisis et contrôlés, ceci en respectant parfaitement les normes et les règles d'hygiène en vigueur en restauration collective.

Le public concerné

Tous les collaborateurs qui souhaiteraient qualifier leurs compétences.
Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) s'adressent aux demandeurs d'emploi ou aux salariés lancés dans la vie active.

Les prérequis

VAE : pouvoir justifier de 1 an d'expérience
Forte volonté de s'impliquer et de progresser

La durée

24 heures en VAE *ou* **140 heures** en alternance professionnalisante
ou **280 heures** en continu et **140 heures** de stage

Objectifs pédagogiques ■

- Savoir approvisionner et gérer les stocks.
- Maîtriser la production culinaire.
- Apprendre à gérer la production culinaire.
- Manager et animer l'équipe.

Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques

