

Best



Parcours Qualifiants CQP-ih Cuisinier(ère)

Le titulaire d'un CQP cuisinier, dans le respect constant des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, exerce des activités qui s'organisent autour de 4 grandes fonctions : Approvisionnement et gestion des stocks de denrées utilisés en cuisine, Production culinaire, Gestion de la production culinaire, Management et animation d'une brigade de cuisine.

Le chef de cuisine exerce dans des entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit.

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 maîtriser la production culinaire.
- Savoir gérer la production culinaire.
- Savoir manager et animer une équipe.
- Apprendre le relationnel client/convives.

Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques

