



Best

## Parcours Qualifiants CQP-ih Employé(e) Qualifié de Restauration

L'employé(e) qualifié(e) de restauration exerce dans des entreprises de restauration collective (scolaire, santé, entreprises).

Les prestations sont distribuées en libre-service ou en service assisté. Le convive peut consommer son repas sur place ou l'emporter. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire la journée. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. Il (elle) peut avoir à travailler la nuit.

L'employé(e) qualifié(e) de restauration est responsable des tâches qui lui sont confiées, sous la responsabilité de sa hiérarchie.

### 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 ■

- Participer à la production culinaire pour des mets simples et sous la responsabilité d'un cuisinier.
- Gérer la production culinaire et la distribution en analysant en permanence les réactions des convives.
- Manager une équipe.
- Animer son équipe et distribuer le travail de production et contribuer à l'accueil et à la satisfaction des convives en veillant au respect du contrat.

### Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques

