



Best

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

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration collective (scolaire, santé, entreprise).

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 de la nuit. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts.

L'employé(e) technique de restauration peut avoir à travailler 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 ■

- Participer à la production culinaire pour des préparations froides en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène.
- Mettre en place la distribution des mets en maintenant en permanence une excellente présentation de l'aire de distribution.
- Remettre en état les locaux et le matériel en respectant strictement les procédures en vigueur dans l'établissement.
- Contribuer au relationnel avec les convives et l'équipe en veillant en permanence à la satisfaction du client.

### Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques

