



# CQP CUISINIER

## Institut de Formation Professionnelle 43



### ROLE EN ENTREPRISE

Le cuisinier réalise des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique.  
Il choisit les produits nécessaires à leur élaboration.  
Il contribue à l'évolution de la carte du restaurant.  
Il applique et fait appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

#### ● ENTREPRISES D'ACCUEIL

Tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration:

- restauration collective
- restauration traditionnelle
- restauration commerciale / rapide / cafétéria

### FONCTIONS

**Approvisionnement et gestion de stocks de denrées utilisées en cuisine**

**Production culinaire**

**Gestion de la production culinaire**

**Management et animation d'une brigade de cuisine**

### CONDITIONS D'ADMISSION

Que vous soyez un jeune en formation initiale ou un salarié lancé dans la vie active, différentes voies d'accès s'offrent à vous pour obtenir un CQP:

- le **contrat de professionnalisation** s'adresse à tous les jeunes âgés de 16 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi âgés de plus de 26 ans afin de faciliter leur insertion ou leur réinsertion.
- la **Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)** permet à chacun de faire reconnaître ses compétences professionnelles et personnelles par une certification.
- la **Période de professionnalisation**, le Droit Individuel à la Formation (**DIF**), le Congé Individuel de Formation (**CIF**) permettent aux salariés de suivre la formation de leur choix.

La formation est accessible aux personnes n'ayant pas d'expérience professionnelle.

Nous consulter pour mettre en place votre projet.



## FORMATION

**Certification professionnelle** qui atteste d'une qualification dans la branche de l'hôtellerie restauration (CPNEIH).

Formation accessible à tout le monde

Compétences professionnelles acquises rapidement

Durée de la formation adaptable selon le candidat.

Programme de formation personnalisé (bilan de connaissances) et adaptable afin de répondre aux besoins du candidat.

Suivi et accompagnement du candidat par un tuteur désigné par l'entreprise.

### ● FONCTIONNEMENT

Pour un contrat en alternance prévoir:

- au minimum 15% du temps en CFA
- au moins 6 mois de formation en CFA
- nombre suffisant de séquences d'évaluation à réaliser dans l'entreprise en présence du tuteur et du candidat.

Pour les autres dispositifs 2 évaluations sont prévues (début et fin de formation).

Durée de la formation	Nombre minimal de visites
Jusqu'à 6 mois	5 visites
de 6 mois à 12 mois	6 visites
Au-delà de 12 mois	Durée en mois/2

### ● REFERENTIEL DE COMPETENCES

#### Approvisionnement

Gérer l'approvisionnement dans le respect d'une traçabilité complète, identification des fournisseurs et mise en place de circuits d'achat.  
Gérer des stocks.

#### Organisation

Organiser le travail, répartir les tâches, mettre en place et suivre les délégations.

#### Production culinaire

Mettre en oeuvre des préparations préliminaires au produit et réaliser ou superviser l'ensemble de la production  
Créer de nouveaux plats et élaborer des fiches techniques en tenant compte de l'environnement nutritionnel

#### Gestion de production

Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels  
Réaliser l'analyse de coûts matière et de leur incidence sur le prix de vente  
Elaborer les menus de la carte

#### Management

Gérer et animer l'équipe de cuisine  
Evaluer les compétences, les potentiels, les besoins en formation  
Echanger les informations avec l'équipe de salle: accords mets/vins, origine des produits, composition des plats,...

#### Hygiène et sécurité

Contrôler la qualité de la production, sa conformité aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire

Institut de Formation Professionnelle 43



#### Renseignements :

I.F.P. 43 - CFA Interprofessionnel de Haute - Loire

Les Yssets - 43370 BAINS

Tel : 04 71 57 98 00 Fax : 04 71 57 53 06 Mail: [contact@ifp43.fr](mailto:contact@ifp43.fr)

[www.ifp43.fr](http://www.ifp43.fr)