



OBJECTIFS

Être capable de :

- Assurer l'organisation de la production culinaire.
- Encadrer une équipe et définir les objectifs de qualité.
 - Créer de nouveaux plats.
- Elaborer une carte en conformité avec la législation.
 - faire appliquer les principes HACCP et les règles d'hygiène et de sécurité.

MODALITE DE LA FORMATION

Présentiel.

PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

PRE-REQUIS

1^{ère} expérience dans les métiers de la restauration.

LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

La durée de la formation sera de 6 à 12 mois, selon évaluation
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.

Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury

Délivrance d'un diplôme de la branche professionnelle.

Formation CQP/IH Cuisinier(ère)

I - Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises

II - Approvisionner et participer à l'achat des marchandises

- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits

III - Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Appliquer les règles d'hygiène liée à la manipulation de denrée alimentaire

IV - Assurer la sécurité des personnes et des lieux

- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients
- Intervenir en cas d'incident

V - Organiser le travail et superviser l'équipe

- Organiser le travail de l'équipe
- Etablir les plannings
- Transmettre les règles d'hygiène et de sécurité à l'équipe
- Appliquer et faire appliquer la législation et la réglementation
- Superviser le travail de l'équipe
- Participer au recrutement des collaborateurs
- Intégrer et former les nouveaux entrants
- Mobiliser l'équipe dans la réalisation d'objectifs communs
- Gérer les conflits
- Optimiser le fonctionnement de l'équipe

VI - Contrôler la production ou prestation culinaire

- Faire appliquer les bases culinaires et contrôler leur réalisation
- Respecter des normes, des procédures, les étapes d'un service
- Contrôler la production et le service
- Développer une prestation culinaire

VII - Réaliser les préparations culinaires de base

- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Fait à _____ le _____, en autant d'exemplaires que de parties

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Signature et cachet du centre de formation